

MC287CTC\*\*



דמיון את האפשרויות

תורת שילשית מומר זה של Samsung

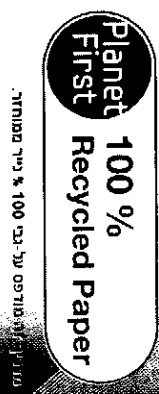


# תנוור מיקרוגרל

הוראות הפעלה ושימוש



שם לבי כי האחריות של Samsung איה מנסה קריאות שירות שמטרתן קבלת חזרה על אופן הפעלת המוצר.  
תקנון של חקיקה לא נאותה או ביצוע פעולות הכוללות ליקוי או תחזוקה.



מגוון של מודלים על גבי 100% נייר ממוחזר.

MC287CTC\*\*\_L1\_DS288-04128R-00\_The.indd 1



2014-09-23 09:10:34



## מידע בטיחות

### שימוש בחוברת הארות זו

זה עתה רכשת את תמיך המקינטוש של SAMSUNG  
מדריך לשימוש זה מכיל מידע חשוב על שימוש באמצעות תמיך המקינטוש

- אמצעי בטיחות
- אזהרות וכלי בטיחות מתאימים
- פעולת שימושית לביטול
- פעולות לביטול

### מקרא הסמלים והסימנים

סימנת את גורמי השימוש לא בטוחים שעלולים לגרום לפגיעה חמורה או לאותו.



אזהרה

סימנת את גורמי השימוש לא בטוחים שעלולים לגרום לפגיעה חמורה או לאותו לרכוש.



אזהרה



אזהרה: משטח חם



אזהרה: סכנת שריפה



אזהרה: חומר דליק



אזהרה: חשמל



אל חייג



אל תנסה לבצע



צייט להוראות בקפידה.



אל תפרק



ורא שההתקן מוארך למיטת התחשמלות.



תקן את תקפי החשמל מושקע בקיץ



חברה



פנה למרכז השרות לקבלת עזרה



חשוב



## תוכן עניינים

2	מידע בסיסית
11	מדריך עין מחר
12	מאפייני המקינטוש
12	המקור, התחבוק
12	לוח בקרה
13	אזניות
13	שימוש במקינטוש
13	כיצד עולה תמיך המקינטוש
14	בדיקת תמיכת הפעולה של המקינטוש
14	קביעת מרחק התמיכה
15	ביטול/חיסום של מרחק התמיכה
15	דרישה עומדת המסך משתנים
15	קביעת מרחק הביטול
16	עצירת הביטול
16	הודעת מצב חיסכון באנרגיה
18	שימוש בתמיכת ביטול במסגרת שיון פדור
18	שימוש בתמיכת הביטול במסגרת חיישן
20	שימוש בתמיכת הפיתוח הבקרת/מנועים
21	שימוש בתמיכת 'הפסדה מוחלטת'
22	שימוש בצלחת הרשתות
22	פידור אוויר
23	גבול
23	החזרת האזניות
23	שילוב גלי מקור ו-אוי
24	שילוב גלי מקור וקונטרול
25	שימוש בתמיכת הפתח הרשתות
25	שימוש בתמיכת הפתח לידים
25	כיצד יוצא
26	כלים המומלצים לביטול במקינטוש
27	מדריך ביטול
36	פתרון בעיות - שישא
36	פתרון בעיות - שישא
36	קוד שישא
37	מפתחים סמלים

<p><b>אזהרה:</b> מכשיר חשמלי זה מיועד לשימוש של ילדים מגיל 8 ומעלה ושל אנשים עם יכולות מופניות, חושיות או שכליות מוגבלות, או היעדר ניסיון וידע, רק אם הם נמצאים תחת השגחה או קבלו הוראות בנוגע לשימוש במכשיר החשמלי בצורה בטוחה ומבינים את הסכנות הכרוכות בשימוש שלא על פי ההנחיות. אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר. אין לאפשר לילדים לנקות או לתחזק את המכשיר אלא אם כן הם בגיל 8 ומעלה ונמצאים תחת השגחה.</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/></p>
<p>השתמש רק בכלים המתאימים לשימוש בתנורי מיקרוגל. בעת חימום מזון במיכלי פלסטיק או נייר, יש להשגיח על המיקרוגל בשל אפשרות הצתה.</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/></p>
<p>תנור המיקרוגל מיועד לחימום מזון ומשקאות. ייבוש של מזון או במדים וכן חימום של כריות חימום, נעלי בית, ספוגים, מטליות לחות ופריטים דומים עלולים לגרום לפציעה, הצתה או שריפה. במקרה של פליטת עשן, כבה את המכשיר או נתק אותו מהחשמל ושמור שהדלת תישאר סגורה כדי לחנוק להבות, אם ישנן.</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/></p>

**הוראות בטיחות חשובות**

קרא בתשומת לב ושמור לעיון בעתיד.

הקפד לפעול בכל עת לפי נהלי הבטיחות הבאים.

לפני שימוש במיקרוגל, הקפד על ביצוע ההוראות הבאות.

<p><b>אזהרה (פונקציית מיקרוגל בלבד)</b></p>	
<p><input checked="" type="checkbox"/> <b>אזהרה:</b> אם הדלת או אטמי הדלת ניזוקו, אין להפעיל את המכשיר עד שיתוקן על-ידי איש מקצוע מוסמך.</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/></p>
<p><input checked="" type="checkbox"/> <b>אזהרה:</b> כל אדם שאינו איש מקצוע מוסמך מסתכן בבואו לבצע פעולת תיקון או תחזוקה הכרוכה בהסרת המכסה המגן מפני חשיפה לאנרגיית מיקרוגל.</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/></p>
<p><input checked="" type="checkbox"/> מכשיר חשמלי זה נועד לשימוש ביתי בלבד.</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/></p>
<p><b>אזהרה:</b> ילדים יורשו להשתמש במיקרוגל ללא השגחה רק לאחר מתן הוראות מתאימות כר שהילד יוכל להשתמש במכשיר בבטחה ויבין את הסכנות הטמונות בשימוש לא נכון.</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/></p>

<input checked="" type="checkbox"/>	יש להשגיח על ילדים כדי לוודא שאינם משחקים עם המכשיר החשמלי.
<input checked="" type="checkbox"/>	אם כבל החשמל ניזוף, יש להחליפו אבל היצרן, סוכן השירות או אדם אחר המוסמך לכך כדי למנוע סכנה.
<input checked="" type="checkbox"/>	אזהרה: אין לחמם נוזלים וסוגי מזון אחרים במיכלים אטומים מאחר שהם עלולים להתפוצץ;
<input checked="" type="checkbox"/>	אין לנקות את המכשיר בהתזת מים.
<input checked="" type="checkbox"/>	יש להציב את המיקרוגל בכיוון ובמבנה נכונים שיאפשרו גישה קלה לחלל המכשיר וללוח הבקרה.
<input checked="" type="checkbox"/>	לפני שימוש במיקרוגל בפעם הראשונה, יש להפעיל אותו במשך 10 דקות עם כלי מלא במים ורק לאחר מכן להשתמש בו.
<input checked="" type="checkbox"/>	אם המיקרוגל מפיק רעש מוזר, ריח שרוף, או שנפלט ממנו עשן, נמק מיד את התקע מהחשמל ופנה אל מרכז השרות המקרוב.
<input checked="" type="checkbox"/>	יש להציב את תנור המיקרוגל כך שתקע החשמל יהיה נגיש.
<input checked="" type="checkbox"/>	תנור המיקרוגל מיועד לשימוש על הדלפק בלבד, אין להניחו בתוך ארון.

<input checked="" type="checkbox"/>	אזהרה: בעת חימום משקאות במיקרוגל, נקודת הרתיחה עלולה להתאחר ולהתרחש לאחר הזאת המיכל מהמכשיר, לכן יש לנקוט משנה זהירות בעת טיפול במיכל.
<input checked="" type="checkbox"/>	אזהרה: יש לערבב או לנער את תוכנם של בקבוקים וצננות מזון תינקות וכן לבדוק את הטמפרטורה לפני ההאכלה, כדי להימנע מכוויות.
<input checked="" type="checkbox"/>	אין לחמם בתנור המיקרוגל ביצים בקליפתן וביצים קשות שלמות כיוון שהן עלולות להתפוצץ, גם לאחר תום החימום במיקרוגל.
<input checked="" type="checkbox"/>	יש לנקות בקביעות את המיקרוגל ולהסיר את כל שאריות המזון שנותרו בו.
<input checked="" type="checkbox"/>	אי שמירה על ניקיון המכשיר עלולה להוביל להרס המטבח, דבר שעשוי להשפיע לרעה על משך חי המכשיר ואף לגרום לסכנה.
<input checked="" type="checkbox"/>	המכשיר אינו מיועד להתקנה במכוניות, קרונוים וכלי רכב דומים.
<input checked="" type="checkbox"/>	מכשיר חשמלי זה אינו מיועד לשימוש של אנשים נדרבות ילדים) בעלי מוגבלות גופנית, חושית או שכלית, או שאין להם די ניסיון או ידע, אלא אם הם נמצאים תחת פיקוח של אדם שאחראי לכביחותם, או שקיבלו ממנו הוראות שימוש עבור המכשיר החשמלי.

עברית - 4

<input checked="" type="checkbox"/>	הולדת של המשטחה הייצוגי עלולה להתחמם כאשר המכשיר פועל.
<input checked="" type="checkbox"/>	הרחק את המכשיר ואת כבל החשמל שלו מהישג ידם של ילדים צעירים מגיל 8.
<input checked="" type="checkbox"/>	מכשיר חשמלי זה מיועד לשימוש של ילדים מגיל 8 ומעלה ושל אנשים עם יכולות מופניות, חושות או שכליות מוגבלות, או היעדר ניסיון וידע, רק אם הם נמצאים תחת השגחה או קיבלו הוראות בנוגע לשימוש במכשיר החשמלי בצורה בטוחה ומבינים את הסכנות הכרוכות בשימוש שלא על פי ההנחיות. אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר. אין לאפשר לילדים לנקות או לתזקן את המכשיר ללא השגחה.
<input checked="" type="checkbox"/>	אל תשתמש בחומרי ניקוי גסים ושורטים או בכריות קראפף מברזל לניקוי דלת המכשיר של המיקרוגל מאחר שהם עלולים לשרוט את המשטח וכתוצאה מכך אף לנפץ את המכשיר.
<input checked="" type="checkbox"/>	המכשיר אינו מיועד להפעלה באמצעות קוצב זמן (טיימר) ייצוגי או מערכת שליטה מרחוק נפרדת.

<input checked="" type="checkbox"/>	<b>אזהרה (פונקציית מיקרוגל בלבד) - אופציונלי</b>
<input checked="" type="checkbox"/>	אזהרה: כאשר המכשיר מופעל במצב משולב, השימוש בו על-ידי ילדים ייעשה אך ורק בהשגחת מבוגר וזאת בשל הטמפרטורות המופקות.
<input checked="" type="checkbox"/>	במהלך השימוש המכשיר מתחמם. יש להיזהר ולהימנע מנגיעה ברכיבי המכשיר החמים.
<input checked="" type="checkbox"/>	אזהרה: חלקים נגישים עלולים להתחמם במהלך השימוש. יש להרחיק ילדים קטנים.
<input checked="" type="checkbox"/>	אין להשתמש בניקוי בקיטור.
<input checked="" type="checkbox"/>	אזהרה: ודא כי המכשיר כבוי לפני החלפת המורה כדי להימנע מאפשרות של התחשמלות.
<input checked="" type="checkbox"/>	אזהרה: המכשיר וחלקיו הנגישים מתחממים במהלך השימוש. יש להיזהר ולהימנע מנגיעה ברכיבים שהתחממו. יש להרחיק מהמכשיר ילדים צעירים מגיל 8 אלא אם כן הם נמצאים תחת השגחה מתמדת.
<input checked="" type="checkbox"/>	הטמפרטורה של משטחים נגישים עלולה להיות גבוהה כשאר המכשיר פועל.

**אם כבל החשמל ניזוף, יש להחליפו אצל היצרן, סוכן השירות או אדם אחר המוסמך לכך כדי למנוע סכנה.**

**למען בטיחותך, חבר את הכבל לשקע AC מוארן כחלכה.**

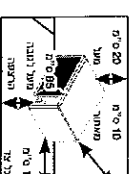
**אל תתקין את תנור המיקרוגל בסביבה לחה או סמוך למקורות פולטי חום כמו תנור אפייה או רדיאטור.**

**יש לפעול בהתאם למפרטי אספקת החשמל של המיקרוגל ולהשתמש במידת האורך, בכבל מאריך התואם לתקן כבל החשמל המסופק עם המיקרוגל. לפני הפעלת תנור המיקרוגל בפעם הראשונה, נגב את פנים המכשיר ואת אטמי הדלת במטלית לחה.**

## **התקנת תנור המיקרוגל**

**הנה את המיקרוגל על משטח שטוח ויציב 85 ס"מ מעל הרצפה.**

**המשטח אמור להיות חזק דיו כדי לשאת בבטחה את משקל המכשיר.**



**1. בעת התקנת המיקרוגל, ודא כי למכשיר יש מרווח אוורור הולם של 10 ס"מ לפחות מאחור ומהצדדים ו-20 ס"מ מעליו.**

**2. הסר וסלק את כל חומרי האריזה מתוך המיקרוגל.**

**3. הרכב את הטבעת עם הגלגלים ואת הצלחת המסתובבת. ודא שהצלחת מסתובבת בחופשיות.**

**(כדגם עם צלחת מסתובבת בלבד)**

**4. יש להציב את תנור המיקרוגל כך שתקע החשמל יהיה נגיש.**



**אל תשפוך מים על פתחי האוורור. לעולם אל תשתמש בחומר**



**ניקוי שורטים או בחומרים כימיים ממסים.**

**היזהר במיוחד בעת ניקוי אטמי הדלת כדי למנוע מתלקיין:**

- להאטבר
- להפריע לדלת להסגר כהלכה

**נקה את חלל תנור המיקרוגל לאחר כל שימוש בעזרת חומר ניקוי עדין, אך אפשר לתנור המיקרוגל להתקרר לפני הניקוי כדי להימנע מפגיעה מופנית.**



### **ניקוי תנור המיקרוגל**

**יש לבקוח בקביעות את החלקים הבאים בתנור המיקרוגל כדי למנוע**

**האטברות של שומן ומלקיין מזון:**

- משטחים פנימיים וחיצוניים
- דלת ואטמי הדלת
- צלחת מסתובבת וטבעת עם גלגלים (כדגם עם צלחת מסתובבת בלבד)

**ודא תמיד כי אטמי הדלת נקיים וכי הדלת נסגרת כהלכה.**

**אי שמירה על ניקיון המכשיר עלולה להוביל להרס המשטח, דבר שעשוי להשפיע לרעה על משך חי' המכשיר ואף לגרום לסכנה.**



**1. נקה את המשטחים החיצוניים באמצעות מטלית רכה ומי סבון פושרים. שטוף וייבש.**

**2. הסר נזילים שניתזו או כתמים מהמשטחים הפנימיים של המיקרוגל באמצעות מטלית טבולה במי סבון. שטוף וייבש.**

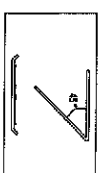
**3. כדי לרכך שאריות מזון שהתקשו ולהסיר ריחות לא נעימים, הנח כוס מיץ לימון מדולל במיקרוגל וחמם למשך 10 דקות בדרגת עצמה מרבית.**

**4. בעת האורז, שטוף את הצלחת הכסוחה לשימוש במדיח כלים.**



- תנור מיקרוגל זה אינו מיועד לשימוש מסחרי.
- מטעמי בטיחות, אין להחליף את הנורה ללא עזרה.
- פנה לשיירות הלקוחות המורשה של Samsung תקרוב אלך כדי לתאם את בואו של מהנדס מומך לצורך החלפת הנורה.

אזהרה				
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	רק איש מקצוע מוסמך מורשה לבעד שינויים או תיקונים במכשיר החשמלי.
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	אל תחמם נוזלים וזרזין אינר במיקלים אטומים מנת שימוש במתקנייית המיקרוגל.
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	נמנעו בטיחותך, אל תשתמש במכשירי ניקוי המופעלים בהתזה של מים או קישור בלתי נבנה.
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	אל תמקן מכשיר זה - בקרבת תנור - חומר דליק, במקום לחץ, שמוגו או מאובק. במקום החשף ללאר שמש ישיר ומים או במקום מוצר לזדליפת גז, על משטח נלא ישיר.
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	יש לנבוע הארקה נאותה ומכשיר זה בהתאם לכללים מקומיים ארזיים.
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	מסר בקביעות חומרים זרזים כמו אבק או מים מקודרות החיבור והמנעם על חתך החשמל באמצעות מנוליית יבשה.
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	אל תמכשיר או תמספך יותר על המירה את כבל החשמל ואל תניהו עליו חפצים כבדים.
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	במקרה של זדליפת גז ונבון גז חסופן, גז ביטול ונבלינו, אורר מיד מבלי לדעת בחתך החשמל.



בעת ניקוי החלק העליון בחתל המיקרוגל, רצונו לנכופף את גוף החימום ל- 45° ורק אז לנקותו. (בדגם בעל גוף חימום מסתובב בלבד)

**אחסון ותיקון של תנור המיקרוגל**

לפני אחסון תנור המיקרוגל או מסירתו לתיקון יש לנקוט מספר אמצעי בטיחות.

אין להשתמש במיקרוגל אם נגרם נזק לדלת או לאטמי הדלת:

- ציר שבור
- אטמים בלזיים
- מסגרת המיקרוגל מעוותת או כפופה

רק טכנאי שירות מוסמך לתיקון מיקרוגל רשאי לנצע תיקונים בתכשיר לעולם אל תסיר את המסגרת החיצונית מהמיקרוגל.

- אם המיקרוגל פגום וזקוק לתיקון או אם יש לך ספק לגבי מצבו:
  - נמך את המכשיר מהשקע בקיר
  - פנה למרכז שירות לאתר מכירה הקרוב ביותר
- אם בראצון לאחסן את המיקרוגל באופן זמני, בחר מקום יבש ונקי מאבק.
- הסיבה: אבק ולחות עלילים לגרום נזק לרכיבי המיקרוגל.



<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	אל תרס חומר נרף כמו מדבר חרקים על משטח המקרקול.	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	אל האטון חומרים דליקים בתוך המקרקול. נקוט משנה זהירות בעת חומם תבשילים או משקאות המכילים אלכוהול שכן אדי אלכוהול עלולים לנבוא בנמנם עם חרף עם המקרקול.	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	בעת פנייה ספירה של הדלת יש להדליק ילדים מאהור, אחת הם עלולים להתקן ברלת או אצטותיהם יכולות להתפס כב.	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	זיהור: בעת חומם משקאות במקרקול, נקודת הזיהור עלולה להתמחר ולתחמחש לאהור. הזאת המכלי ממכשירי, לך יש לנקוט משנה זהירות בעת טיפול במכלי, כדי למנוע מצב זה יש להמתין תמיד 20 שניות לפחות לאהור. כיבו המקרקול כדי ששטפתוסירות חוכל להמאין. ערוב את המשקה במכלול החומם, אם יש בכך צורך, תמיד ערבב לאהור החלום.	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	במקרה של כווני, פעל בהתאם להוראות הצודה הראשונה הבאות. <ul style="list-style-type: none"> <li>סגור את האזור שבו נמנה בגרם גרם למשך 10 דקות לפחות.</li> <li>חבוש בהתבוננות נקויה ויבשה.</li> <li>אל תגורר על האזור קרוב, שכן או תמליכ כלשהי.</li> </ul>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	אל תגורר את המטה או הרשת בגרם זמן קצר לאהור הבישול מניון שחדרי עלול ללגום לשבירה של המטה או הרשת או לנזק אחר.	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	אל חשמשו בתור המקרקול לצורך טיפול בשמן עמוק מניון שלא ניקו לשלוט על המטפתוסירה של השמן. טיפול כזה עלול לגרום לזיהור פתאומי של המכל חום.	<input checked="" type="checkbox"/>

<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	אל תרנע בתקופת החשמל בדידים רסומות.	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	אל תגבה את המשקה החשמל על ידי ירו תינוק החתק מוחשמל רבון שחמשיר פועל.	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	אל תבניס אצטות או עצמים דרים, אם חומר דר כלשהו נמך מים חודר לסיכשיר. נמך את החתק מוחשמל פעל למרכז השירות הקובע.	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	אל תפעיל לחץ או כוח מופרד על המכשיר.	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	אל תתור את המקרקול על חפץ שביד כמו כיר או חפץ דסיכית.	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	אל תנקה את המכשיר באצטות כזון, מלל, אלקוהול, חומר ניקוי בקיסור או בלוחץ גבות.	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	ודא כי תמנה החשמל, התדר חזרים זיהם לאלה המפונים במפרטי המוצר.	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	תברר תכליה את תנוק החשמל לשיקף בקיר. אל חשמשש במתאם שקי, בבבל מאריך או בשנאי חשמלי.	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	אל תגלה את כבל החשמל על חפץ ממתנת, אל תתמוך את כבל החשמל כון עצמים או מאהור המקרקול.	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	אל חשמשש בתקופת חשמל כפס, כבל חשמל כפס או שקי רופף בקיר. אם תנע החשמל או כבל החשמל נרדף פנה אל מרכז השירות הקרוב.	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	אל תשפוך או תרסס ישירות מים על המקרקול.	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	אל תגנה חפצים על המקרקול, בתום או על הדלת של.	<input checked="" type="checkbox"/>

עברית - 10



זהירות		
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	השמה של כלי עבודה המסוכנים על ידי המשתמש במהלך השימוש במכשיר. למנוע פגיעה במשתמש או אחרים. האזהרה: היזהר! אל תניח את המכשיר על הרצפה או על משטח רך. היזהר! אל תניח את המכשיר על הרצפה או על משטח רך. היזהר! אל תניח את המכשיר על הרצפה או על משטח רך. היזהר! אל תניח את המכשיר על הרצפה או על משטח רך.
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	אל תשתמש במכשיר המיועד לשימוש ביתי או חובבני. אל תשתמש במכשיר המיועד לשימוש ביתי או חובבני. אל תשתמש במכשיר המיועד לשימוש ביתי או חובבני.
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	הפעלת המכשיר על ידי אדם שאינו מוסמך. אל תפעל את המכשיר על ידי אדם שאינו מוסמך. אל תפעל את המכשיר על ידי אדם שאינו מוסמך.
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	הפעלת המכשיר על ידי אדם שאינו מוסמך. אל תפעל את המכשיר על ידי אדם שאינו מוסמך. אל תפעל את המכשיר על ידי אדם שאינו מוסמך.
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	הפעלת המכשיר על ידי אדם שאינו מוסמך. אל תפעל את המכשיר על ידי אדם שאינו מוסמך. אל תפעל את המכשיר על ידי אדם שאינו מוסמך.
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	הפעלת המכשיר על ידי אדם שאינו מוסמך. אל תפעל את המכשיר על ידי אדם שאינו מוסמך. אל תפעל את המכשיר על ידי אדם שאינו מוסמך.
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	הפעלת המכשיר על ידי אדם שאינו מוסמך. אל תפעל את המכשיר על ידי אדם שאינו מוסמך. אל תפעל את המכשיר על ידי אדם שאינו מוסמך.
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	הפעלת המכשיר על ידי אדם שאינו מוסמך. אל תפעל את המכשיר על ידי אדם שאינו מוסמך. אל תפעל את המכשיר על ידי אדם שאינו מוסמך.

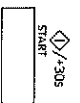


<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	יש להזהר בעת חיבור משטחים חשמליים אחרים לשקעים בהתקנת המכשיר.
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	התקן את המכשיר על הרצפה או על משטח רך. היזהר! אל תניח את המכשיר על הרצפה או על משטח רך. היזהר! אל תניח את המכשיר על הרצפה או על משטח רך.
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	אל תפעל את המכשיר על ידי אדם שאינו מוסמך. אל תפעל את המכשיר על ידי אדם שאינו מוסמך. אל תפעל את המכשיר על ידי אדם שאינו מוסמך.

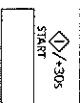
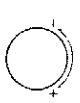


## מדרר עיון מהיר

אני חוצה לבשל מזון

<p>1. תנה את מוצר המזון בתוך המקורגל. לחץ על הלחצן <b>START/30s</b> והפעל/30s. כשנכבש/י סיימים, המקורגל יצפיק והמוזעה "End" (סיום) תהבהב 4 פעמים. לאחר מכן, המקורגל ישמיע צפצוף ארוך לרקה.</p>	
--	---

אם תראה לחצן 30 שניות

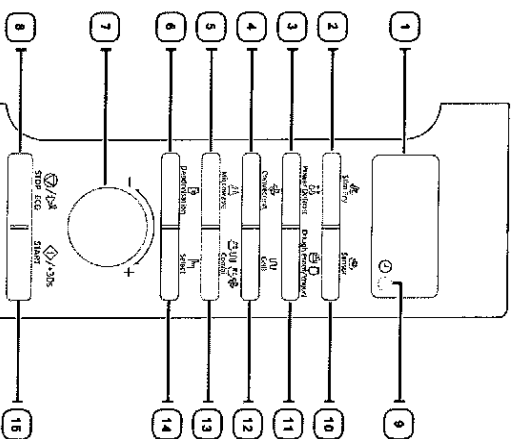
<p>לחץ פעם אחת או יותר על הלחצן <b>START/30s</b> והפעל/30s עבור כ-30 שניות שברצונך לחסוף.</p>	
<p>על ידי סיבוב החוגה, תוכל להצדיק את הזמן נראוגל.</p>	

## אמצעי זהירות למניעת חשיפת יתר לאנרגיית מקורגל (פונקציית מקורגל נבוב)

א יצות להראות הבטיחות הבאות. ערוך לחשוף ארוך לקרינת מקורגל מזיקה.

- בשום מקרה אין לנסות להפעיל את המכשיר כשחילוף פתוחה או לשנות כבורה כלשהי את מנגנון תפעולה ומכסה הדלת. או לרובים הפך או פוק זר כלשהו לפתוח נעילה הבטיחות.
  - אין להניח דבר בין דלת המכשיר לחלק הקדמי או להניח לראות מזון או חומרי קוקו להצטרב על משטחי האטמים ודא שגששתי הדלת והאטמים נקים על ידי ניקובם לאחר השתווה במסלוליה לחם, ולאחר מכן במסלוליה רכה ויבשה.
  - במקרה של כוח לחוג המוקרוגל, אין להפעיל בשום מקרה. עד שיובדק ויאושר בידי טכנאי שירות מומחר מטעם היצרן לבריקות המכשיר מוקרוגל. חשוב ביותר להקפיד שדלת המכשיר תיסגר כבורה הרמטית, ושלא ייצרם רוק.
    - דלת (ויסקי)
    - לצ'יה הדלת (שבורים או רופסום)
    - לאטמי הדלת ולהטוטי האטמים
  - יש לנסות את המכשיר לבריקה או תיקון אך ורק לטכנאי שירות מומחר מטעם היצרן לבריקות המכשיר מוקרוגל.
- חברת **Samsung** תגבה דמי תיקון בנזן החלפת אביזרים או תיקון פגמים חמיקים אם הכוח שוגרם ליצירה ו/או תזקן שגורם לבידוד או אובדן האבידוד נגרם על-ידי הצדקן הפרטיים המוללים בתנאים זה הם:
- מקרים של פגיעה, שריפה או שבר של חילוף, היצדק, תלוח החיצוני או לוח הבקרה
  - מקרים של היצדק או שבר של המגנט המבנית עם המנגנון, המושבת או רשת הפחתה.
- השתמש במכשיר זה רק למטרה שלשמה הוא נמדד כפי שהמבכר במודרר לשבתנו זה. צוהרות וחוקות בטיחות חשובות במודרר זה לא כוללות את כל התנאים והמגבלים האפשריים שעשויים להתרחש. באחריות להפעיל שקול דעת, זהירות ומשומת לב בעת החתכה, החזקה והפעלה של מכשיר זה.
- מאחר שהחוקות ההפעלה הבאות כוללות מספר דגמים, מאפייני תנור המיקרוגל שברשותך עשויים להיות שונים ממש מאלה הממוארים במודרר זה וייתכן שלא כל אותם האזהרות יהיו שייכים. בכל שאלה או בעיה, פנה אל מרכז השירות הקרוי או חפש טונו ומודע באתר האינטרנט [www.samsung.com](http://www.samsung.com).
  - תנור המיקרוגל משמש לחימום מזון, הוא מיועד לשמוש בריב, כליך, אל תחמם שום מנג על ארגז או כריח בד ממולאת בחדרים, חודר, עורו לרובם ולוואות ולשריפה. היצרן לא יישא באחריות לכל כוח שנגרם כתוצאה משמשה ללא תחום או שנו במכשיר.
  - א שמירה על ניקון המכשיר עולה להוביל לרובם המשטות, דבר שעשוי להשפיע לרעה על משר חי המכשיר ואף לרובם ליסכר.

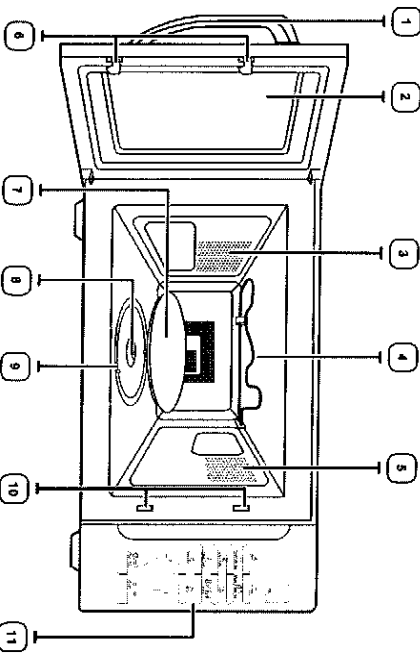
**לוח בקרה**



- |    |                       |   |                  |
|----|-----------------------|---|------------------|
| 9  | לחצן כיוון שעון       | 1 | תנובה            |
| 10 | לחצן חימום            | 2 | לחצן טעם פירך    |
| 11 | לחצן מפקדת בקווי/מומט | 3 | לחצן המשדה ממרה  |
| 12 | לחצן גיל              | 4 | לחצן קטנתוקיה    |
| 13 | לחצן שילוב            | 5 | לחצן מקרר/גל     |
| 14 | לחצן ברוך             | 6 | לחצן הפגם רילוח  |
| 15 | לחצן הפקד/סל          | 7 | חוגה             |
|    |                       | 8 | לחצן עצור/חיסכון |

עברית - 12

**מאפייני המיקרוגל**  
**המיקרוגל חלקין**



- |   |             |    |                    |
|---|-------------|----|--------------------|
| 1 | ידידת חלילת | 7  | אלות סטנתובת       |
| 2 | דלת         | 8  | חשבת               |
| 3 | פכתי אורור  | 9  | טבת עם גליליס      |
| 4 | מקף חיסום   | 10 | פתיחי נעילת בטחונת |
| 5 | לאורת פכפית | 11 | לוח בקרה           |
| 6 |             |    |                    |
| 7 |             |    |                    |
| 8 | תפסי חלילת  |    |                    |

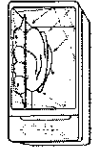
## שימוש במיקרוגל

### ניאד פועל תנור המיקרוגל

גלי מיקרו הם גלים אלקטרומגנטיים כדורי גבול. האנרגיה המשחררת מאפשרת נזוף להחמיל או להתחמם מבלי לשעת לא את אנרגיה ולו את צבאו.

- באפשרותך להשתמש בתנור המיקרוגל לביצוע הפעולות האחרות
- הפעולה
- חימום מחדש של מזון
- בישול


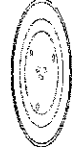
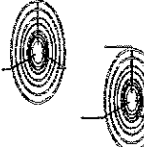
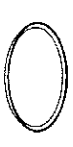
עיקרון פעולת הבישול:

<p>1. גלי המיקרו הנפלטים מהמגנטון מחזירים על-ידי חלל החלודה ומתחזרים באופן אחיד מאשר המזון מסתובב על הצלחת המסתובבת באופן זה המזון מתבשל בצורה אחידה.</p>	
<p>2. גלי המיקרו נקולטים במזון עד לשקט של כ-2.5 ס"מ ו1 אינץ'.</p> <p>לאחר מכן הבישול ממשיך מאחר שרזום מתפרד לכל חלקי המזון</p>	
<p>3. זמני הבישול משתנים בהתאם לנפול של שבו משתמשים ולתכונות המזון</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• כמות ואפיקות</li> <li>• תכולת מים</li> <li>• סמפוטיות ראשונית ומקורו או לא</li> </ul>	

- מאחר שהחלק המרכזי של המזון מתבשל החוצה לניזור החום, הבישול ממשיך אף לאחר הצאת המזון מהמיקרוגל עד שיש לפעול בהתאם לזמני הבישול המצוינים במעשים ובחוברת זו כדי להבטיח
- בישול אחיד של המזון מהחלימים ועד למרכזי.
- סמפוטיות אחידה בכל חלקי המזון.

## אבזורים

בהתאם לזים שדנשת, יסופק לך כזה אבזורים שבהם ניתן להשתמש במזון דרזים

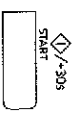
<p>1. טבעת עם גולגלים, שיש להרכיב במרכז המיקרוגל</p> <p>הטבעת עם הגולגלים תומכת בצלחת המסתובבת</p> <p><b>מטרה:</b></p>	
<p>2. צלחת מסתובבת, שיש להציה על הטבעת עם הגולגלים כשהמרכז מולבש על החושבת.</p> <p><b>מטרה:</b></p> <p>הצלחת המסתובבת משמשת כמשטח הבישול העיקרי. ניתן להסירה בקלות לאלוץ ניקוי.</p>	
<p>3. רשת עליצנה, רשת מחמתה יש להציה אתן על הצלחת המסתובבת.</p> <p><b>מטרה:</b></p> <p>ניתן להשתמש ברשתות המכבד לבישול שני תבשילים בו זמנית. ניתן להציה תבשיל קטן על הצלחת המסתובבת ומבשיל נוסף על-גבי הרשת.</p> <p>ניתן להשתמש ברשתות המחמת במרכזי גזיל, קומפוקה ובישול משולב.</p>	
<p>4. צלחת השומת, רשת עמוד 22</p> <p>צלחת ההשומת משמשת להשתמת מוכה אתה של מזון במרכזי בישול משולב במיקרוגל או בריל.</p> <p>היא מסועת לשימורה על פריקות הבקת של מאפים ופיטה.</p>	

### בדיקת תהינות הפעולה של התיקולוג

החילוך המיושם הבא מאפשר לך לבדוק שהתיקולוג פועל כהלכה בכל עת.  
מבטורה של 50%, אין בפרק "מפרטון בעיקר" בעמוד 56.

יש להזכר את התיקולוג ולשקט חששך תפוך בקיר. יש לזקום כהלכה את החלחת המסומנת בתוך המכשיר.  
אם משתמשים בדריגת עשמה שונה מהמרבית (100% - 900 ואטן, גרדש זמן רב יותר להחלת את המים

מתח את דריגת התיקולוג על-ידי משיכת הדיגת בצד הימני של הדלת.  
מתח כום מים על החלחת המסומנת. סמור את הדלת.

<p>לחץ על החלחת START/30s (הפעלה/30ש") וקבע את משר הזמן ל-4 או 5 דקות. על-ידי לחיצה על החלחת START/30s (הפעלה/30ש") נמספר הפעמים הראוי. המכשיר מומס את המים במשך 4 או 5 דקות. מטאבה: על המים להגיע לנקודת החיחה לאחר חיוסם זה.</p>	
--	--

### בררעת משר הזמן

כאשר המכשיר מחובר לחשמל, השעה "98:88" ולאחר מכן "12:00" מוצגת אוטומטית.



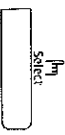

כיוון את השעה המוכרית. ניתן להציג את השעה בתמורה של 24 או 12 שעות.

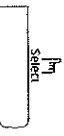

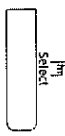
על-יך לזמן את השעה.

במע התקנת חומר התיקולוג בפעם הראשונה

לאחר הפקרת השעה

אל תשעה לזמן מחדש את השעה במעבר לשעה קיץ ולשעה חורף.

<p>1. לחץ על החלחת Clock (שעה).</p>	
<p>2. סובב את החוגה כדי להגדיר את סוג תמונת הזמן. (12 שעות או 24 שעות)</p>	
<p>3. לחץ על החלחת Select (בחר) כדי להשלים את ההגדרה.</p>	
<p>4. סובב את החוגה כדי להגדיר את השעה.</p>	

<p>5. לחץ על החלחת Select (בחר).</p>	
<p>6. סובב את החוגה כדי להגדיר את הזיקות.</p>	
<p>7. לאחר שהמים לזמן את השעה, לחץ על החלחת Select (בחר) כדי להפעיל את השעה. מטאבה: השעה מוצגת כל זמן שלא משתמשים במכשיר התיקולוג.</p>	

**דרגות עוצמת זרמים משתנים**

תזמנת זרם חזרה העוצמה מאפשרת לך להגדיר את רמת האנרגיה המספקת וכן גם את הזמן הנדרש לבישול או לחימום המזון. כתיאום לטוב ולנחות. לכוון/לרדף שיש דרגות עוצמה

הספק	אחוז	דרגת עוצמה
900 ואט	100%	גבוהה
600 ואט	67%	בינונית-גבוהה
450 ואט	50%	בינונית
300 ואט	33%	בינונית-נמוכה
180 ואט	20%	הפשרה
100 ואט	11%	נמוכה


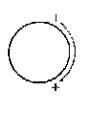
זמני הבישול המופיעים במכשירים ובמבדוקי זרם תואמים לדרגת העוצמה המסוימת המוגדרת

אם נבחרו באפשרות...	משך הבישול חייב...
דרגת עוצמה גבוהה יותר	לחמקצר
דרגת עוצמה נמוכה יותר	להתארך

**קביעת משך הבישול**

ניתן להאריך את משך הבישול על-ידי לחיצה על לחצן **START+30s** והפעלה **START+30s** פעם אחת עבור כל 30 שניות שברצונך להוסיף.

- ניתן לזמן את הזמן בכל עת כדי לזכור את התקדמות הבישול
- המלך את משך הבישול שגומר

<p>כדי להאריך את זמן הבישול של המזון בעת הבישול, לחץ על לחצן <b>START+30s</b> (הפעלה <b>START+30s</b>) פעם אחת עבור כל 30 שניות שברצונך להוסיף</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>לדוגמה: להספיק שניש דקות לחץ 8 פעמים על לחצן <b>START+30s</b> (הפעלה <b>START+30s</b>).</li> </ul>	
<p>ניתן פשוט לסגור את החומה כדי לישות את משך הבישול</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>להארכת משך הבישול, סוגר את החומה ימינה.</li> <li>לקיצור משך הבישול, סוגר שמאלה.</li> </ul>	






עבריות - 15

**בישול/חימום של מזון מוקפ**

מכשיר זה מסביר כיצד לבישול או לחמם מזון מוקפ

 **בזמן החימום** את המזון המוקפ הבישול לפני השאיפה הממשיך ללא השגחה.

פסח את החלל, הנה את המזון במרכז הכללת המסומנת סמוך את החללית. לעולם אל תפעיל את ענוד התקררות פסחוק יריק.

<p><b>1</b> לחץ על לחצן <b>Microselect</b> (מיקרונו). המזנים הבאים מוצגים:  (מעבד מיקרונו)</p>	
<p><b>2</b> סוגר את החומה עד להצגת רמת העוצמה הנמוכה. לאחר מכן, לחץ על לחצן <b>Select</b> (במך) כדי לקבוע את רמת העוצמה. אם לא תקבע את רמת העוצמה תוך 5 שניות, המערכת תחזור באופן אוטומטי לרמת הדרגת משך הבישול.</p>	
<p><b>3</b> קבע את זמן הבישול על-ידי סיבוב החומה. משך הבישול מוצג.</p>	
<p><b>4</b> לחץ על לחצן <b>START+30s</b> (הפעלה <b>START+30s</b>). המאזרה המפגינה נדלקת והכללת המחילה להיסחוב הבישול מתחיל, וכשהוא מסתיים. המיקרונול המפיק והחידעה "End" יפיעו מההברחת 4 פעמים לאחר מכן המיקרונול יישמע צפצוף אחת לדקה</p>	

## שימוש בהתכונות בשולחן כמגוון טיפון פירד

12 התכונות של טיפון פירד מולדת/מספקות אפשרויות רבות בשימוש מתוכנתים מראש. אך צריך להבדיל לא את זמני הבישול ולא את דרגת העוצמה.

באפשרות להחזיק את קטמוריות טיפון פירד על-ידי סיבוב החוגה ראשית, הנה את המגוון המורכב החלטה הממונבת וסמך את הדלת

השומש תמיד ככלי השולח בטוחים לשימוש במקורו ולתוכנו.

להצגת זכוכית או חרסיה וקריסיה אורזאים למטרה זו שכן הם מאפשרים לחלל המקור לחזור אל המגוון בצורה אחרת. אין למעך כללים שבמקורו ללא תפוסת מנפת שכן הם מתחממים מאוד.

1	לחץ על לחצן <b>Slou Fry</b> (טיפון פירד).	
2	בחר את קטמוריות המגוון על-ידי סיבוב החוגה ולחץ על לחצן <b>Select</b> (בחר). 1) תפוחי אדמה/רקוח 2) פירות ים 3) עוף	
3	בחר את סוג המגוון על-ידי סיבוב החוגה. עין סבלה נעמוד רחב לתיאור של ההגדרות המתוכנתות מראש השונות. לאחר מכן, לחץ על לחצן <b>Select</b> (בחר) כדי לבחור את סוג המגוון.	
4	בחר את מודל המגוון על-ידי סיבוב החוגה.	
5	לחץ על לחצן <b>START/30s</b> (הפעלה/30 ש"י).	

הטבלה הבאה מציגה את 12 התוכניות האוטומטיות של התכונה טיפון פירד המשוערות לטיפון.

הטבלה כוללת כמות והתחזת מתאימות.

תוכניות אלה מאפשרות להשתמש בכמות ממונבת יחיד של ששן בהשוואה לטיפון עם ממשירים לטיפון עשוק, והתאכלים המתקבלים עשירים. התוכניות שולחת באמצעות שילוב של למטת חום (קווקופציה), חימם עליון וגלן מיקרו.

## שעירת הבישול

נתון ליעור את הבישול בכל עת כדי:

- לבדוק את המגוון
- להפוך את המגוון או לערבב אותו
- להשאיר אותו לישויה במקורו

לשעירת הבישול	על-יך...
זמנית	זמנית פתח את הדלת או לחץ על לחצן <b>STOP/ECO</b> (שעור/חסכון) פעם אחת הבישול נעצר אוטומטית. להידוש פעולת הבישול, פתור שוב את הדלת ולחץ על לחצן <b>START/30s</b> (הפעלה/30 ש"י).
סופית	סופית לחץ על לחצן <b>STOP/ECO</b> (שעור/חסכון) פעם אחת. הבישול נעצר אוטומטית. אם ברצונך לנטול את המגדרות חמוניות, לחץ שוב על לחצן <b>STOP/ECO</b> (שעור/חסכון).

## הגדרת מצב חיסכון באנרגיה

למיקורו של מצב חיסכון באנרגיה:

לחץ על לחצן <b>STOP/ECO</b> (שעור/חסכון). התמונה נכבדת.	
לבישול מצב חיסכון באנרגיה, פתח את הדלת או לחץ על לחצן <b>STOP/ECO</b> (שעור/חסכון) והתמונה תציג את השעה הנכבדת. המיקורו מונע לשימוש	

פונקציה לחיסכון אוטומטי באנרגיה

אם לא תבחר פונקציה כלשהי כאשר המכשיר נמצא במודך הנדירה או הפעלה עם מצב שעירה זמנית. הפונקציה תבסס על **Clock-4** (ששן) יוצג לאחר 25 דקות. מודל המיקורו תכבה לאחר 5 דקות במצב דלת פתוחה



פירות ים

קוד/מבחן	גודל מנה	הוראות
2-1	200 - 250 ג' 300 - 350 ג'	סדר את המרכיבים הקפואים המצויים בפירורי לחם באופן שווה על-גבי תבנית ההשחמה. רחם את התבנית על הישט המסתובב. רחם למזון לעמוד 1 - 2 דקות.
2-2	200 - 250 ג' 300 - 350 ג'	סדר את תבנית הרחם והגז המצויים בפירורי לחם באופן שווה על-גבי תבנית ההשחמה. רחם את התבנית על הישט המסתובב. רחם למזון לעמוד 1 - 2 דקות.
2-3	100 - 150 ג' 200 - 250 ג'	סדר את טבעות הדיגון המצופות בפירורי לחם באופן שווה על-גבי תבנית ההשחמה. רחם את התבנית על הישט המסתובב. רחם למזון לעמוד 1 - 2 דקות.

עוף

קוד/מבחן	גודל מנה	הוראות
3-1	200 - 250 ג' 300 - 350 ג'	סדר את גיסי העוף הקפואים באופן שווה על-גבי תבנית ההשחמה. רחם את התבנית על הישט המסתובב. רחם למזון לעמוד 1 - 2 דקות.
3-2	200 - 250 ג' 300 - 350 ג' 400 - 450 ג'	שקוף את שני העוף ונדרה עורם שמן ומבלינים. סדר אותן באופן שווה על הישט המסתובב. רחם למזון לעמוד 1 - 3 דקות.
3-3	200 - 250 ג' 300 - 350 ג'	שקוף את כפי העוף ונדרה עורם שמן ומבלינים. סדר אותן באופן שווה על הישט המסתובב. רחם למזון לעמוד 1 - 2 דקות.

1. תפוחי אדמה/ירקות

קוד/מבחן	גודל מנה	הוראות
1-1	300 - 350 ג' 450 - 500 ג'	פזר את הלייפס הקפואים באופן שווה על-גבי תבנית ההשחמה. רחם את התבנית על הישט המסתובב. רחם למזון לעמוד 1 - 2 דקות.
1-2	200 - 250 ג' 300 - 350 ג'	סדר קציצות תפוחי אדמה קפואות באופן שווה על-גבי תבנית ההשחמה. רחם את התבנית על הישט המסתובב. רחם למזון לעמוד 1 - 2 דקות.
1-3	300 - 350 ג' 450 - 500 ג'	השתמש בתפוחי אדמה קפואים על כניו ושטוף אותם. קלף את תפוחי האדמה והחך למקלות בעובי של 10 x 10 מ"מ. ייבש אותן בצירית מנוגה, שקוף אותן ולאחר מכן מרח עירית שמן זית בכמות של 5 ג'.
1-4	200 - 250 ג' 300 - 350 ג' 400 - 450 ג'	סדר את המונגים הבקויים באופן שווה על-גבי תבנית ההשחמה. רחם את התבנית על הישט המסתובב. רחם למזון לעמוד 1 - 3 דקות.
1-5	100 - 150 ג' 200 - 250 ג'	סדר את טבעות תבלין הקפואות או טבעות הדיגון הקפואות המצופות בפירורי לחם באופן שווה על-גבי תבנית ההשחמה. רחם למזון לעמוד 1 - 2 דקות.
1-6	100 - 150 ג' 200 - 250 ג'	שטוף את הקישואים וחחך אותם מרח על הפירוסות שמן זית בכמות של 5 ג'. סדר את התבנית על הישט המסתובב באופן שווה על-גבי תבנית ההשחמה ומרח את הקישואים באופן שווה על הישט המסתובב. רחם למזון לעמוד 1 - 2 דקות.

עבירי - 17

מיקוד	תיאור	גודל מנה	הוראות
1	משקאות	150 - 250 ג'	שפיו את תכולת ונטמספירטורת החדרה לנסו או ספל חסינה. חסם לא מכסה תה במרכז החדרה המסתובבת. השאר אותם לעמוד במרוי. ערב את המשקאות לפני ואחרי זמן החשיפה. הואז את הכוס בחריהת החותה ועיין בחריהת הבטיחות עבור נזיליס. רהה לחרון לעמוד 1 - 2 דקות.
2	פרחי ברוקלי	200 - 500 ג'	שפיו ונהק את הירקות הטריים, כגון ברוקלי, והפרד אותם לפריחים. הכנס אותה לקערת זכוכית עם מכסה ופזר אותה בצורה שווה. חוקף 30 - 45 מ"ל, 21 - 8 כפיות) מים. רהה את הירקה במרכז החדרה המסתובבת. חמם עם מכסה. ערבב פסיום הבישול. רחכיתו זו מחאמה לברוקלי, וכן לפריסות הישואים, להחילים, לדליות או לפסל. רהה לחרון לעמוד 1 - 2 דקות.
3	פירות יצר	200 - 500 ג'	שפיו ונהק דקות טריים כגון יצר, חוקיך אותם לפריסות עגולות במול. אחיד. רהבס אותם לדערת זכוכית עם מכסה. חוקף 30 - 45 מ"ל, 21 - 3 כפיות) מים. רהה את הקשרה במרכז החדרה המסתובבת. חמם עם מכסה. רחכיתו זו מחאמה לזורים פריסים, וכן לפריחי כרובית או לקולרדי. רהה לחרון לעמוד 1 - 2 דקות.
4	פריחי כרובית	200 - 500 ג'	שפיו ונהק את הירקות הטריים, כגון פריחי כרובית, והפרד לפריחים. הכנס אותה לקערת זכוכית עם מכסה ופזר אותה בצורה שווה. חוקף 30 - 45 מ"ל, 21 - 3 כפיות) מים. רהה את הקשרה במרכז החדרה המסתובבת. חמם עם מכסה. ערבב פסיום הבישול. רחכיתו זו מחאמה לברוקלי, וכן לפריסות הישואים, להחילים, לדליות או לפסל. רהה לחרון לעמוד 1 - 2 דקות.
5	תפוחי אדמה אפויים בקריל-סר	200 - 800 ג'	שפיו ונהק את תפוחי האדמה, כל אחד במשקל 200 גרם. מרה שפיו זרז ונהק את הקריל-סר בסרן סרד. אותם במעלה על הרשת. ההתמהה רהה לחרון לעמוד 2 - 3 דקות.
6	התרמת פסטה	100 - 300 ג'	השתמש בקלי מרזוקית עם מכסה, שמתאים לשימוש במקורו. חמם זרז תפוחים כמחם גרילה פי 4 וקורר מלה, ועלרב חיסב. חמם ללא מכסה. ערבב את הפסטה לפני זמן החשיפה ופזר הישב לחרן מכן. רהה לחרון לעמוד 1 - 3 דקות.

עברית - 18

### שימוש בתכונות הבישול בצורת חישה

1. לחץ על הלחצן **Sensor** (חישה).
2. בהר את סוג החזון המבוסס על יד-סיבוב החוגה. עיין בטבלה המופיעה בעמוד הבא לקבלת חיאה המודרדת המתוכננת השונת.
3. לחץ על ההצגן **START-405** (הפעל/30"ש).
  - מכשול מתחיל כשהוא מסתיים
  - 11) תזכורת לזיום מצפצף 4 פעמים
  - 12) נצפצף אחד ברקת)
  - 13) השעה והתכונות החדרו להיות מוגנת

השתמש רק בגלים הכתומים לשימוש במקורו. אמ התמספירטורת המפיעת עולה על 80°C, מאוצר הקורר יפעל לרשך 3 דקות. לא נכון להשתמש בחרון כישול מגררת חישה באופן זמני עי שהמיקרווול מקהדר לסמפסירטורת הרזיה עבור החצב הכתום של החישה.

הטבלה הבאה מצגה 8 תכונות של בישול במגררת חישה. הטבלה כוללת המלצות לזומת משקל לכל פריט, זמני החשיפה לאחר בישול והתנחת ממואזות. בתחילת התכונות הוצגה מציגה את משך החישה. בתום משך זמן יד, משך הבישול ורמת העוגמה ממושכים אוטומטית, והמציגה מציגה את חזון חזמר לבישול לתזוזתו, והבליך הבישול נעלם על-ידי מערכת החישהים. השתמש במיד ובכפפות מסבנה מנת חוגהת הכלי.



### גלי ביטול ומכסה לביטול בעזרת חיישן

- לקבלת הצעות ביטול מטיעוה רצון בעזרת פנוצפריה זו, פעל בהתאם להוראות לביטול מילדים ומגנים מתאימים בעזרת הטבלה המודרית זה
- השתמשו מיד במילים הכתובים לשימוש במקוהוג וסנה אהם במקום המועדים להם או כגילון נגמד. געה שיטש כגילון נגמד, קפל פנה אהז כר, ואפשי כריזה מונה של איהם.
- כסה מנד במכסה המועד לליל שבו איה משתמש אם לכלי אין מכסה יעודי, השתמש כגילון נגמד.
- מלא מילים לפחות עד מתאימים
- יש לערבב או למבב מונות הדורשים ערבוב או סיבוב לקראת סיה מונות. ישול בעזרת חיישן; לאחר שהשיפה על-גבי התמונה ספירה לאהור של זמן הביטול המור.

### חשוב

- לאחר התקנת המקוהוג וחיבהו לשקע חשמלי, אין לנתק את הכבל החשמלי. נחישו הזו נדרש פירק זמן מסוים להפוך לרצב כר. שיתון יהיה לקבל תצאות ביטול משפרעות רצון
- לא מומלץ להשתמש בביטול באמצעות תכנת החיישן האוטומטי בעת פעולת ביטול פמושת כלומר ביטול המתבצע מיד לאחר שיביטול קודם הפיתים.
- התקן את המקוהוג במקום מאוורר היטב לקבלת זרימה אוויר וקורר הנהים וכר להבטיח שהחיישן יפעל כאהן מרצק.
- למעט פליטה באיכות התצאות, אל השתמש כחיישן האוטומטי כאשר ספסורטות הסביבה גבוהה מר או נמוכה מר.
- אל השתמש במודר נקודי נדוף לוקודי המקוהוג. גזים הנפלטים מחומר זה, עלולים להשיפע על פעולת החיישן.
- המגע מהמת המקוהוג בקריבת משישים המולטים זו או לחות גבוהה, הדבר עלול להפיע לפעולה התקינה של החיישן האוטומטי.
- שמור המיד על יקרון החור הפנימי של המקוהוג נגב את כל העוליים שנתזו בעזרת סמלית ליה מקוהוג. זהמעי לשימוש ביה לבכר.



תוראות	מול מנה	קוד מודון
מכס אה הכבייל ללולת קומיקה עמוקה. תנה את הלולת במרכז הלולת המסתובבת כסח במכסה פליטוק. תנה לנדון לעמוד 2 - 3 דקות	200 - 400 ג'	7 מרצ-רבייל
מורה על חולק העוף המנונים שון ותכלים תנה אהם על הישת התחנתה ששהע מופנה לפי מנה הפור שהמכשיר מצפף. לחק על הלוען הפועל להמשך החולק. תנה לנדון לעמוד 2 - 3 דקות	200 - 500 ג'	8 חולקי עוף

### הוראות ביטול באמצעות החיישן האוטומטי

- החיישן האוטומטי מאפשר לך לשל את המודן באהון אוטומטי על-ידי זריכו כמות הזיזים שיצר. המודן במהלך הביטול גזים מסוגים שונים תורם במהלך ביטול המודן.
- החיישן האוטומטי קובע את משר הביטול וזדוגת העומה המתאימים על-ידי זריכו גזים אלה תוגדרים במודן ומכסה את המודר בהדרדד ומי ביטול ודוגת עומת מרדש.
- כאשר משתמשים בביטול בעזרת חיישן ומכסים מיל במכסה אה כגילון נגמד. החיישן האוטומטי יזהר את הזיזים שנאונים לאהר שמתפל הפך ריוו בארזים.
- זמן קצר לפני שובעשע מסתיים מתחילה ספירה לאהור של זמן הביטול שנותר. זמן זמן מומים וסובב או לערבב את המודן לקבלת ביטול אהר. אם יש בכר אהר.
- לפי ביטול מודן באמצעות החיישן האוטומטי, ניתן דתבל את המודן בעשפי תיבול, תכליים או הרכים לחשתה. עם זאת יש להזהר - מלה או סוכר עלולים לנהם נקודות שריפה על המודן, ולכן יש לחסוף מרכיבים אלו רק כסיים הביטול.



הטבלה הבאה מומחית את אופן השימוש בהנחיות האוטומטיות להחמרת בפקדון שפרטים או לרכיבת יומרות כתיב.

**1. תפוחות בצק**

תפוחות בצק	קודמיון	גודל מנה	מחיר
1-1	בצק לשיאה	300 - 500 ג'	הנה את הבצק בקערה בגודל מתיאם ומקם את הקערה על גבי הישית הממוחנת מסת בטייז' אלומיניום.
1-2	בצק לעוגה	500 - 800 ג'	הנה את הבצק בקערה בגודל מתיאם ומקם את הקערה על גבי הישית הממוחנת מסת בטייז' אלומיניום.
1-3	בצק ללחם	600 - 900 ג'	הנה את הבצק בקערה בגודל מתיאם ומקם את הקערה על גבי הישית הממוחנת מסת בטייז' אלומיניום.

**2. יומרות**

תפוחות בצק	קודמיון	גודל מנה	מחיר
2-1	מסות קטנות	500 ג'	מזוג יומרות טבעי נכמת של 150 גרם לתוך 5 ספלי חמיסית או אצנות זכוכית קטנות באופן שווה לכל אחד 30 גרם. הסח 100 מ"ל של חלב לכל ספל השתמש בחלב עמיד ובסמפטוריות חוזר, 3.5% שומן. כמה כל אחד מספלים בניילון נצמד וסדר אותם במעגל על הצלחת הממוחנת בסיומ, הנה במקרר ל-6 שעות בסיון הראשון מומלץ להשתמש בטריכת בקטריית מובשלת ליומרות
2-2	קערה גדולה	500 ג'	ערכב יומרות טבעי נכמת של 150 גרם עם חלב עמיד כמות של 500 מ"ל ובסמפטוריות חוזר, 3.5% שומן. מזוג באופן אחד לקערת זכוכית גדולה כמה את הקערה בניילון נצמד והנה אותה על הצלחת הממוחנת בסיומ, הנה במקרר ל-6 שעות בסיון הראשון מומלץ להשתמש בטריכת בקטריית מובשלת ליומרות

**שימוש בתפוחות הפיתוח הבצק/יומרות**

5. תכנת הפיתוח בצק/יומרות מולדת/מספיקת אשיריות דומי, ישוע מתוכנתים מראש איך צריך להמיר לא את דפי הפישל ולא את דרגה העצמה.  
ניתן לישות את קטמוריית הפיתוח הבצק/יומרות על ידי סיכוב חומה לאתר להיעזר על הצלחת זעפר/פופ/פוגה (ופיתוח בצק/יומרות).

ראשית הנה את המזון במרכז הצלחת הממוחנת וסגור את הדלת

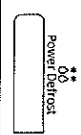
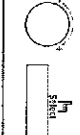
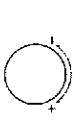
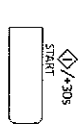
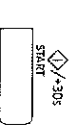
1	לחץ על הצלחת זעפר/פופ/פוגה (ופיתוח בצק/יומרות).	
2	בחר הפיתוח בצק או יומרות על ידי סיכוב חומה ולחץ על הצלחת Select (נבחר). 1) הפיתוח בצק 2) יומרות	
3	בחר את סוג החימום המבושל על ידי סיכוב חומה עליו לבחור את המספר הרצוי לכישול על ידי סיכוב החומה. ישן מכלול בעמוד הבחירה על החימום הממוחנת מראש השעות.	
4	לחץ על הצלחת START (הפעלה/שעש). הצלחת הממוחנת מושבתת בזמן ישועל יומרות	

התכלה הבאת מעגלה את התוכניות השונות של הפרשת מטרות, בטווח ותדירות מתאימות. חסר את כל חומרי הארזיה לפי ההפשרה  
 חתום בשר. שם ודוא"ר על צולחם זכריות או הרשימה ששטחה, סדר ולחם, עומת ופירות על גמגמת נ"ר.

קודמאון	מודל מנה	החומת
1 בשר	1500 - 200	עטוף את התאמת ברדיד אלומיניום הפוך את הבשר לצד השני, לאחר שהמיקרוגל יצטקף התוכנית מהאמת לבקר, טטה, בשר דגן, מטיקים, צלעת ובשר סחון חתם למחון לעמוד 20 - 80 דקות
2 שוק	1500 - 200	עטוף את קצוות החליים והבננים ברדיד אלומיניום הפוך את השוק לצד השני, לאחר שהמיקרוגל יצטקף התוכנית מהאמת לעוף שלום ון לחלקי שוק. חתם למחון לעמוד 20 - 90 דקות
3 דגים	1500 - 200	עטוף את זרב הדג השים ברדיד אלומיניום הפוך את הדג לצד השני, לאחר שהמיקרוגל יצטקף. התוכנית מהאמת לדג שלום ון לחתום פילה דג חתם למחון לעמוד 20 - 80 דקות
4 לחמומת	1000 - 125	חתם לדחם בצורה אופקית על פיסת מנבת נ"ר והפוך, פויד שהמיקרוגל יצטקף. חתם עונה על צולחם החיסנה או קומיקה ובמידת האפשר, הפוך, פויד כשהמיקרוגל יצטקף (שהמיקרוגל ממשיך לפעול ונעצר, בעת פליחת הדלת) מוכיח זז מהאמת לכל סוגי לחמום פרטם או שלום, ון לחמומת ובננים סדר את הלחמומת במעול חגנית זז מהאמת לכל סוגי שונות השפרים, במקוייטים, שונות גבירה ובנבן עלים חתם איכה מהאמת לבבב פרך, לעומת פירות בקרס או לעומת עם ציפוי שקוף. חתם למחון לעמוד כ-10 - 80 דקות
5 פירות	800 - 100	פזר את הפירות במורה שונות בצולחם זכריות ששטחה. תוכנית זז מהאמת לכל סוגי הפירות חתם למחון לעמוד 5 - 20 דקות

**שימוש בתוכנית 'רפסוד מזהרת'**

תכנת הפשרה מזהרת מפשרת נ"ר להפסוד בשר, שוק, דגים, לחם עומת ופירות.  
 זזו הפשרה ודרגה העגמה מוגדרים באופן אוטומטי, על"ך רק לבחור את התוכנית ואת המשקל  
 השתמש בק בבליים הבטוחים לשימוש במיקרוגל



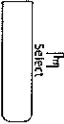


1	לחץ על לחמן Power Defrost (הפשרה מזהרת):	
2	ברור את סוג החמון המבושר על-ידי סיבוב החמון. עין כובלה המופיעה במעמד הכא לחבלת תיאור המזרזות והמנוגמת השונות. לאחר מכן לחץ על לחמן Selected במחון כדי לחמול את סוג החמון.	
3	ברור את גודל המנה על-ידי סיבוב החמון.	
4	לחץ על לחמן START/30s (הפעלה/30 ש"י). תוצאות: * הפשרה מתחילה * המיקרוגל משמיע צפצוף במהלך תוכנית ההפשרה כדי לחמול נ"ר לחמון את החמון.	
5	לחץ שוב על לחמן START/30s כדי להמשיך בהפשרה. תוצאות: * משריטשוי יחיים, המיקרוגל יצטקף והחודרה "End" (סיים) מתבהלת 4 פעמים לאחר מכן, המיקרוגל ישימע צפצוף אחת לדקה.	

### פנור אוויר

מגב קונדיקטור מאפשר לך לנצל מזון בדרך זרה לזן של תנור מסורתי. לא נעשה שימוש במגב מיקרוגל. ניתן לנצל את המספרטור לני האורגני בטון של 40°C עד 200°C משך הישול המרבי הוא 60 דקות. אין לנגזר כליים שביקורול ללא נפשות ממתן. שכן הם מתחממים מאוד.


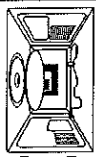



- מוצר ליקוב בישול ההשמה משפרים את חשמל ברשת החשמלית.
- ווא שוקף היזום מקומם במורה אופקית.









פתח את הדלת וזמן את המלי על הישול החשמלי המוקדמת על הלחת המסתובבת.

1	ליח על הלחץ <b>Convection</b> קונדיקטור.	החיוס הבאים מוצגים:	
2	נבע את המספרטור על ידי סיבוב חלונת. (מספרטור: 40°C - 200°C במרווחים של 10°C) אם לא תנובע את המספרטור תוך 5 שניות, המערכת תחזור באופן אוטומטי לשיב המדרג משר הבישול.		
3	ליח על הלחץ <b>Select</b> (בחר).		
4	קבע את המספרטור על ידי סיבוב חלונת. (אם ברצונך להגב מראש את המיקורול, בחר "0":)		
5	ליח על הלחץ <b>START</b> , 30s (הפעלה/30 ש"ל).	הבישול מתחיל:	

### שימוש בצלחת ההשתמה

צלחת ההשתמה זו מאפשרת לך להשתמש לך להשתמש על המזון בעזרת המיקרוגל. אינך גם את עזת החמיון. שיקבל פריטות וענני שזוים מהתמפרטור הגבוהה על צלחת ההשתמה. חזני לזמאז כטבלה מנה מאלכים שניתן לזמן בצלחת ההשתמה ענין במשך רבאי ניתן להשתמש בצלחת ההשתמה גם לביקורול. בקונדיקטור ובזומה:

1	רבה את צלחת ההשתמה ישירות על הלחת המסתובבת והגם אותה מראש במעבית שילוב המיקורול והמיקרוגל המבוחר בזמן (800s או 90s) וזעזור בזמנים ובחוליות המפרטורים בטבלה.	
2	חולף על הלחת שכן את המעל מזון כגון ביקורול וביצים, כיר להשתים יפה את המזון.	
3	מחה את המזון על צלחת ההשתמה.	
4	מחה את צלחת ההשתמה על רשת המחה (א) על הלחת המסתובבת במתור המיקורול.	
5	מחה את המזון והבישול זמן דרגה המעמדה המומאקים (ענין בטבלה המופיעה בצד).	

-  חתפו להשתמש בכפפות ממתן כדי להוציא את צלחת ההשתמה. שכן היא מוחממת מאוד.
-  שים לב שצלחת ההשתמה כוללת שכבת ספילון שאינה עמידה בפני שריטות.
-  אין להשתמש בחפצים חדים כגון כפך לחתוך מזון מעלנה על צלחת ההשתמה.
-  אל תניח על צלחת ההשתמה חפצים שאינם חסיגי חום.
-  פעום מקרה אין להניח את צלחת ההשתמה במיקורול ללא הלחת המסתובבת.
-  בקף את צלחת ההשתמה במים חמים ובספון ולאחר מכן שטוף במים נקיים.
-  אין להשתמש במברשת קרחוף או בספוג קשיח. שכן אלה עלולים לזרום בתוך לשכבה העליונה.
-  שים לב שצלחת ההשתמה אינה מתאימה לניקוי במריח בליים.

## שילוב גלי מיקרוגורל

חמל לשלב בין ישוול במיקרוגורל לזעירי גבירי, לזשוע מזיר וזשועמה בוזגורית ושועמוז מנדיז בכלי זשועל נועומוז לעשמוז מיקרוגורל ובמנור, כלי זשועמז או חרזסיה וקורמיקה אורזאיים ולמסרז זז ששן הז מאשפזר'ים נוגזי, הזיקוק לחורז אל הזנזו בעורז אחרזי, אין לזנעו בלמז שזעמיקוקוול לז'א כשפות סשנבז, ששן הז מוזחמזים מאור. ניתן לשפזר את הזשועל והגורל באמצעות ששועז ברזשז מולזנה פתח את חוזלת. הזח את הזזזז על חרזשז המרזמקה לסוג הזזזז שאלזז עומד לזשעל הזח את הזשועל על הזלחוז המסונבנבז סוגז את חוזלת

<b>1</b> לוח על הזחזן <b>Combi</b> ששילובי. החוזיים הזאים מוגזים: • <b>מזאנז:</b> Co - 1 ומקרוגורל + גורלי	
<b>2</b> חזגנר לזנבז Co-1 כמזנזנה לזארז נמך לוח על הזחזן <b>Select</b> והזוקר. <b>מזאנז:</b> החוזיים הזאים מוגזים: • זמנבז ששילוב מיקרוגורל וגורלי • OMI 800 (השפנן זשועל)	
<b>3</b> בזח את חרזש המועזנה המזמקה על-ז'ר סזכבז חזוגז עז לחזנז הזפנן הזשועל והמזמזים (300, 450, 800) לזארז נמך לוח על הזחזן <b>Select</b> (נחזר) כלי לחוזלת את חרזשז המזנזנה • לז ניתן לקנעז את ששפזרטורז חזרלי • אז לא תנבנז את הזשועל מנוד 5 ששועזי, הזשועל כחזנז נחזנז בזכנן אוטומזטי לעלכ החזרת ששזר הזשועל	
<b>4</b> קנעז את זמך הזשועל על-ז'ר סזכבז חזוגז. • מנעזר הזשועל חזרזי חזר 60 דוקז	
<b>5</b> לוח על הזחזן <b>START/STOP</b> והשפנן-300ז'ר. <b>מזאנז:</b> החרזשז המזנבז חזרזלי. • כשזכבשועל זשועל'ים, המיקרוגורל זשועל וזשועלנה ז'ר "End" (זשועל תנבנבז 4 ששועזים) • לזארז נמך, המיקרוגורל זשועל זשועל את חזרק	

## גורלי

גורלי מאשפזר לך לחמז וזשועמז מזזז במזיקורז, לז'א ששועל גורלי גורלי.  
• אין לחמזו בלמז שזעמיקוקוול לז'א כשפות מנבז ששן הז מוזחמזים מאור.  
• חמל קנעז קשועל הזשועמה מששועל'ים אז ששועמז ברזשז מולזנה



<b>1</b> פתח את חוזלת וזנעז את הזזזז על חרזשז	
<b>2</b> לוח על הזחזן <b>Omni</b> גורלי. החוזיים הזאים מוגזים: • <b>מזאנז:</b> OM (מנבז גורלי) • לז ניתן לקנעז את ששפזרטורז חזרלי	
<b>3</b> קנעז את זמך הזלח'יה על-ז'ר סזכבז חזוגז. • זמך הזלח'יה חזרזי חזר 60 דוקז.	
<b>4</b> לוח על הזחזן <b>START/STOP</b> והשפנן-300ז'ר. הזלח'יה חזרזליה <b>מזאנז:</b> כשזכבשועל זשועל'ים, המיקרוגורל זשועל וזשועלנה ז'ר "End" (זשועל תנבנבז 4 ששועזים) • לזארז נמך, המיקרוגורל זשועל זשועל את חזרק	

## בחירת הזכרזים

כשועל מסורזתי בקונוטקזיה מזויז כלמז מוזמזים על לזשועמז רק בזלמז שמוזמזים לששועל במנור זרל כלמז הזשועמז לזשועל במיקרוגורל אינז מוזמזים כזרק כלי לזשועל בקונוטקזיה, אין לזשועמש בזכרז'ים וזלחוזת פלסטיקי, כשכות ז'ר, מזננות ז'ר וזרזומז.	
---	--

אז כוזמקז לכחוז כמנבז כשועל משוכלל במיקרוגורל וגורלי או קונוטקזיה, ששועמז רק בזלמז הזשועמז לששועל במיקרוגורל וגז מוזזז

לזכרזים מנסזים על אכרזים וכלי זשועל מוזמזים עז מנעזר אדר'ל לזלמז מוזמזים, הנעמד 26

<p>5. קבע את זמן הבישול על-ידי סיבוב חממה. משך הבישול המרבי הוא 60 דקות.</p>	
<p>6. לחץ על הלחצן <b>START/30s</b> (תפועל/30ש').</p> <p><b>הבישול המשוכל מתחיל:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>המיקרוגל מתחם לטמפרטורה הרצויה ולאחר מכן הבישול במיקרוגל ממשיך עד שששן הבישול סמתיים.</li> <li>משתבששן ייחתיים, המיקרוגל יצפצף והחדיעה "End" ויטוהו חממה 4 פעמים לאחר מכן, המיקרוגל ישמיע אצפוף אחת לדקה.</li> </ul> <p><b>תוצאות:</b></p>	


**שילוב גלי זיקוק וקומונדוקיה**


בישול משולב משתמש הן באנרגיית המיקרוגל ובחממה וקומונדוקיה

לא כדורש חימום מריאש ששן אנרגיית המיקרוגל דעמנה מיידית

ניתן לנעש סוגי חזון רכיבס במצב משולב. במיוחד:

- עוק ומשיריט צלייסי
- פשעידות ועומות
- תבשילי ביציס ובדיבנות

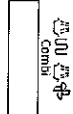
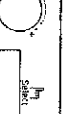
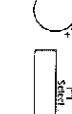

 השתמש חמזי ככלי בישול בטוחים לשימוש במיקרוגל ובחממה. כלי זכוכית או חסינה וקומונדוקיה אדיאליים

 למסורה זו ששן הם מאפשריט כליי המיקרוגל לחיור או הפזון בגורה אחידה

או לניעת ככליט שבמיקרוגל ללא כפפות סמכות, ששן הם מתחממים מאוד.

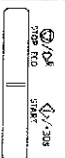
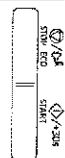
תוכל ליהנות משיפור כבישול ובחשממה או תשתמש ברשת החממה.

פנה את הדלת והנה את המזון על הלוחות הסמכותב או על הרשת החממה שאותה ש לזהפה לאחר מכן על הלוחות הממוקבבט סמור או חילר. ש לניקוס את גוף החימום בגורה אופקית.

<p>1. לחץ על הלחצן <b>Combi</b> (שילוב).</p> <p><b>תוצאות:</b> חיחוייט הכאיס מוגציס: Cb - 1 (מיקרוגל + גריל)</p>	
<p>2. חממה את חממה למצב Cb-2 (מיקרוגל + קומונדוקיה) על-ידי סיבוב חממה ולאחר מכן לחץ על הלחצן <b>Select</b> (בדור).</p>	
<p>3. בחר את רמת החממה המתאימה על-ידי סיבוב חממה עד להצגת הספקן היציאה המתאים (800, 450, 300, 180, 100 ואט) לאחר מכן לחץ על הלחצן <b>Select</b> (בדור) כדי להחיל את רמת החממה. • אם לא חממה את רמת החממה חוק 5 שעות, החשוכית תחזור באופן אוטומטי לשלב החממה משך הבישול (ברירת מחדל 180 °C)</p>	
<p>4. בחר את הטמפרטורה על-ידי סיבוב חממה (טמפרטורה: 200 - 140 °C). לאחר מכן לחץ על הלחצן <b>Select</b> (בדור) כדי להחיל את הטמפרטורה. • אם לא חממה את הטמפרטורה חוק 5 שעות, החשוכית תחזור באופן אוטומטי לשלב החממה משך הבישול. <b>תוצאות:</b> חיחוייט הכאיס מוגציס: (מצב שילוב מיקרוגל וקומונדוקיה) 600 ואט (הספק יציאת) 180 °C (טמפרטורה)</p>	



**כינוי התצורה**


<p>1. לחץ על התצורה <b>START+30s</b> (הפעל-30ש"י) <b>STOP/ECO</b> (עגורחסכון) באותו הרסון.</p> <p><b>תוצאות:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>החיווי הבא יוצג:</li> <li>התקורהגו אינו מצפצף לניידן מסום פעולה.</li> </ul>	
<p>2. כדי להפעיל מחדש את התצורה, לחץ שוב על התצורה <b>START+30s</b> (הפעל-30ש"י) <b>STOP/ECO</b> (עגורחסכון) באותו הרסון.</p> <p><b>תוצאות:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>החיווי הבא יוצג:</li> <li>התקורהגו פעול באופן רגיל.</li> </ul>	

04 שימוש במיקרוגל

**שימוש בתכונות הפנת הריחות**

השתמש בתכונה זו בלבד בשל אובדן ירידה או לאשר יש נעש רב בחיל הפנמי של המיקרוגל.

בנה תחילה את החיל הפנמי של המיקרוגל.



<p>לחץ על הלחצן <b>Deodorisation</b> והפנת ריחותו לאתר שטייטת את מיקרוגל. עם הלחיצה על הלחצן <b>Deodorisation</b> והפנת ריחותו, הפעלה תחילת באופן אוטומטי. בימים הפעלה, המיקרוגל יצפצף ארבע פעמים.</p>	
--	---

מסך זמן הפנת הריחות הוגדר כ-5 דקות כל לחיצה על הלחצן **START+30s** (הפעל-30ש"י) תוסף 30 שניות ולדבר זמן זה.

זמן הפנת הריחות המרבי הוא 15 דקות.

**שימוש בתכונות נעילת ילדים**

הגדר המיקרוגל שליל כולל תכונות נעילת ילדים מיוחדת. המאפשרת לתיקורגו "לזהינעל" כר שילדים או כר שלא מכיר את פעולת המכשיר לא יוכל להפעילו בשוגג.

<p>1. לחץ על הלחצן <b>Select</b> (בהחל) ועל הלחצן <b>STOP/ECO</b> (עגורחסכון) ביחד לחצן שגייה אתר.</p> <p><b>תוצאות:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>המכשיר נעול ולא ניתן ללחור פנקריויות.</li> <li>על-גבי התצורה יופיע הסימון "L".</li> </ul>	
<p>2. כדי ליטול את נעילה המיקרוגל, לחץ על הלחצן <b>Select</b> (בהחל) ועל הלחצן <b>STOP/ECO</b> (עגורחסכון) ביחד לחצן שגייה אתר.</p> <p><b>תוצאות:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ניתן להשתמש במיקרוגל כרגיל.</li> </ul>	

## כלים המתאימים ליישול במיקרוגל

עוד מרת שראובן יגיבש בהגדרת המיקרוגל, גלי המיקרוגל חייבים לחתוך דרך הכלי לנמון ולא להיספג בכלי או לחתוך ממנו ולפיכך יש לבחור דרך את סוג הכלים המומים להניח בהם. אם כלי המיכל מסוגן כמותו לשימוש במיקרוגל, אינו בדרך לשימוש המבנה הוא מוסחת את סוג הכלים המתאימים למיקרוגל והוכן ויכיר שי לשימוש בהם.

הכלי	מתאים למיקרוגל	הערות
רדיד אלומיניום	<input checked="" type="checkbox"/>	ניתן להשתמש בכמות קטנות כדי להגן על אזורי ערדים מפני כישול יתר. עיליים להימנע מציודים או משמשים בכמות גדולה מדי של רדיד או אם הוא קרוב מדי לדפנת המיקרוגל.
צלחות השתמה	<input checked="" type="checkbox"/>	אין לחמם במשך יותר מ-8 דקות.
כלי חרסית וחרס	<input checked="" type="checkbox"/>	פורצלן, כלי חומר, חרס מזוג ופוצלן מתאימים בדרך כלל, אלא אם יש עליהם עיטור מתכת.
כלים חד פעמיים מנייר או פוליאסטר	<input checked="" type="checkbox"/>	חלק מהמוצרים הקפואים ארוזים בכלים אלה.
אריזות של סגון מריר	<input checked="" type="checkbox"/>	ניתן להשתמש לחימום סגון חימום יתר. עילי להימנע את הפוליאסטר.
<ul style="list-style-type: none"> <li>סמט ומכלים ששיים פוליסטרין</li> <li>שקיות נייר או נייר עותק</li> <li>נייר ממוחזר או עיסור מולכת</li> </ul>	<input checked="" type="checkbox"/>	עילי ליצור ניצוץ חשמלי.
כלי זכוכית	<input checked="" type="checkbox"/>	ניתן להשתמש, אלא אם יש עליהם עיטור מתכת.
<ul style="list-style-type: none"> <li>כלי תהיש מתחורר לשולחן</li> <li>זכוכית דקה</li> <li>צלחות זכוכית</li> </ul>	<input checked="" type="checkbox"/>	ניתן להשתמש לחימום סגון או משקאות זכוכית עדינה. עילי להימנע או להימנע מתיאור מחימום פורמלי. שי לחמם את המכסה. מומים לחימום בלבד.

הכלי	מתאים למיקרוגל	הערות	
מחבת	<input checked="" type="checkbox"/>	עיליים להניח ליצירת או שריפה.	
<ul style="list-style-type: none"> <li>כלים</li> <li>חופי מתכת לקשיירת שקיות</li> <li>נייר</li> <li>צלחות מסות, מפות ומכסות נייר</li> <li>נייר ממוחזר</li> </ul>	<input checked="" type="checkbox"/>	לחמם בשול קפואים ולהימנע כמו כן, לפסגת נוזלים עורסים. עילי ליצור ניצוץ חשמלי.	
פוליסטיק	<input checked="" type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> <li>מכלים</li> <li>ניילון נצמד</li> <li>שקיות לקפוא</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>במיוחד אם מדובר בכלים תרמופלסטיים חסיני חום. סוגי פוליסטיק אחרים עיליים לשימוש את צורנים או צבעים בטמפרטורות גבוהות. אין להשתמש בפוליסטיק מלפיו.</li> <li>ניתן להשתמש לשמירת תרומות. שי להקפיד שהניילון לא יאז במגע עם המזון. בעת הסרת הניילון יש לחתוך מאדים חסום והמכלים מהמזון.</li> <li>רק אם הן עמידות לרתיחה או מתאימות לשימוש במיקרוגל אין לאסום אותן במידת הצורך. שי נלכד במכל.</li> </ul>
נייר שגורה או נייר אפיה	<input checked="" type="checkbox"/>	ניתן להשתמש לשמירת תרומות ולמניעת רחוקות.	

מומלץ    
  שי לייצור בעת השימוש    
  לא כמות

## מדריך ביטול

כל זיקוקי

אנרגיית זיקוקיגזלענע חודרת לעונן געשעט און וועלעט בעל הבנים, השונן והסוכר שזאת מכלי גזל המיקרו מורכב למולקולות במזון ולעז במהירות הגעגוע המהירה של מולקולות אלה יוצרת חיכוך והחום הרפטי מטמא את המזון.

ביטול

כל ביטול לזיקוקיגזל

כל הביטול הייבם לאפשר לאנרגיית המיקרוגזל לעבור דרכם לעזרז עילות מרבית, גזל זיקוקי חודרים על-ידי מחבת כמו פלדת אל חדיר, אלומיניום ונחושת. אי הם יכולים לחזק קימיקל זכוכית פורצלן ופולסטוק וכן דורך נייר ועץ.

לכן אין לביטול לעולם מזון בכלי מחבת

מזון הממאם לביטול במקורגזל:

סוג מזון רבם מהמאיים לביטול במקורגזל הם דגים, קרם, מרגים, פורג, ריבזת מוקקות או פיקניעות, באופן כללי, קשואים כמו פן ניזון לרבות בטרנר המוקקות גם דגים, קרם, מרגים, פורג, ריבזת מוקקות או פיקניעות, באופן כללי, ביטול במקורגזל הוא אידיאלי לכל מזון שבו דרך כלל מתפצל על כריש הממאם המאה או שוקולד, לרעמה נעין בפרט עם טיפים, שיטות אצות.

ביטול במהלך הביטול

כיסוי המזון במהלך הביטול חשוב מאוד, שכן הבנים הממאיים עולים מעלה והמאיים למטה רביטול, הביטול ניתן לנסות את המזון ברכיבם שונות למשל בלחות חריפה או קימיקל, ניסוי פולסטוק או ניזון נצמד הממאם לשימוש במקורגזל זמני השיטה

בתום ביטול המזון, מזון התשהיה חשוב כדי לאפשר טמפרטורה אחידה בכל חלקי המזון.

## מדריך ביטול לזיקוקי קפואים

השגשג בקרקע פירדס מהמאיים עם מכתה בעל את זיקוקות בכלי הממאם לפרוך הזמן המגיעלי - עיני בטבלה המשיך לביטול לקבלת התוצאה המצוינת.

ערכב פעמים במהלך הביטול נעשה אחת בתום הביטול, חוסף מליח עשבי תרבויל או תמצאה לאתר הביטול כפי במהלך זמן התשהיה.

סוג מזון	מכל מנה	עוצמה	זמן זיקוקי
מרד	150 ג'	600 ואט	6 - 5
ברוקולי	300 ג'	600 ואט	9 - 8
	300 ג'	600 ואט	8 - 7
אפונה	300 ג'	600 ואט	8 - 7
	15 מילי (כפי אחת של מים קרים, המש לאתר 2 - 3 דקות הממנה.	600 ואט	8.5 - 7.5
לחם ירקות	300 ג'	600 ואט	8 - 7
	15 מילי (כפי אחת של מים קרים, המש לאתר 2 - 3 דקות הממנה.	600 ואט	8.5 - 7.5
לחם ירקות (לקפאנה במזון סייז)	300 ג'	600 ואט	8.5 - 7.5

זמן (דקות)	עוצמה	גודל ממד	סוג מניין
4 - 3.5	900 ואט	1,250 ג'	חילאים
4.5 - 4	900 ואט	1,250 ג'	כרישה
2 - 1.5	900 ואט	1,125 ג'	פטריות
3 - 2.5	900 ואט	1,250 ג'	
5.5 - 5	800 ואט	1,250 ג'	בבליים
5 - 4.5	900 ואט	1,250 ג'	פלפל
5 - 4	900 ואט	1,250 ג'	תפוחי אדמה
8 - 7	900 ואט	1,500 ג'	
6 - 5.5	900 ואט	1,250 ג'	לפת

הואיות  
חומר את המבואים לפרוסות או חומר לחמאים  
פרוס את המבואים לפרוסות או חומר לחמאים  
חמיר את המבואים לפרוסות או חומר לחמאים  
חמיר את המבואים לפרוסות או חומר לחמאים  
חמיר את המבואים לפרוסות או חומר לחמאים  
חמיר את המבואים לפרוסות או חומר לחמאים  
חמיר את המבואים לפרוסות או חומר לחמאים  
חמיר את המבואים לפרוסות או חומר לחמאים  
חמיר את המבואים לפרוסות או חומר לחמאים

זמן (דקות)	עוצמה	גודל ממד	סוג מניין
5 - 4.5	900 ואט	1,250 ג'	ברוקולי
8 - 7	900 ואט	1,500 ג'	
6.5 - 6	800 ואט	1,250 ג'	כרוב נצנים
5 - 4.5	900 ואט	1,250 ג'	גזרים
5.5 - 5	900 ואט	1,250 ג'	כרובית
8.5 - 7.5	900 ואט	1,500 ג'	
4.5 - 4	900 ואט	1,250 ג'	קישואים

הואיות  
חמיר את המבואים לפרוסות או חומר לחמאים  
חמיר את המבואים לפרוסות או חומר לחמאים  
חמיר את המבואים לפרוסות או חומר לחמאים  
חמיר את המבואים לפרוסות או חומר לחמאים  
חמיר את המבואים לפרוסות או חומר לחמאים  
חמיר את המבואים לפרוסות או חומר לחמאים  
חמיר את המבואים לפרוסות או חומר לחמאים  
חמיר את המבואים לפרוסות או חומר לחמאים  
חמיר את המבואים לפרוסות או חומר לחמאים  
חמיר את המבואים לפרוסות או חומר לחמאים

מדידת ביטול ליקנות טיפה

השתמש בקבוצת פיירקס מתאימה עם חמסות חופף 30 - 45 מ"ל מים קרים (2 - 3 כפות) לכל 250 גרם ירקות או פירות.  
 תמוץ לרובץ קטן מים שטוח - ירד מכלי בישול או הירקות בכל המכסה ולפני הזמן המצויין - ירד מכסה.  
 חמיר לבישול ולפני הזמן המצויין היעדר מים את המבואים לפרוסות או חומר לחמאים  
 או חמיר את המבואים לפרוסות או חומר לחמאים  
 חמיר את המבואים לפרוסות או חומר לחמאים  
 חמיר את המבואים לפרוסות או חומר לחמאים  
 חמיר את המבואים לפרוסות או חומר לחמאים  
 חמיר את המבואים לפרוסות או חומר לחמאים  
 חמיר את המבואים לפרוסות או חומר לחמאים  
 חמיר את המבואים לפרוסות או חומר לחמאים  
 חמיר את המבואים לפרוסות או חומר לחמאים

עבריות - 28

**חומים מזון מוקד**

תנאי הפיקוח: חומים מזון פקודין קצר מיהרסן שלוקח לעבוד רגיל או לכריים לחום הטבלה שבממשל. מחוץ מזון לרוב רגיל ולרוב המספר המדרשור לחיטום המאגרים השונים המגיע בטבלה מייחסיים למשקאות שטופל היחד שלהם הייתה 18 עד 20°C או לחיטום המאגרים שטופלים של היא בין 5 עד 7°C.

פיקוח המזון ופיקוח חומים מזון נתיב או קירוף כגון חזה עם כפיים - החלקים העיקריים מתבשרים יחד על הסודר ומתייבשים לפני שהחלק המרכזי התחמם, חימום נרחב קטנים בו זמנית, היא לתוצאות מאלות יותר רדומה שנוגה וערכב המזון.

חלק ממאגרי המזון נחשפים בדרגת טמפרטורה של 900 ואט בעוד שלאחרים דורש דרגה נמוכה יותר כגון 600 ואט או 450 ואט או אפילו 300 ואט היקוד בטבלאות שלחלקן כוללת יתן למקר שערורף לחומים בדרגת טמפרטורה נמוכה יותר סוגי מזון עריכים, מזון כמחיות גדולות או מזון שטביר שיתחם במהירות רבה וכן עולה קטנה ממולאית לעשיל.

לקבלת תוצאות מיטביות, יש לערבב היטב או להפוך את המזון בזמן החימום. אם נזקק, יש לערבב פעם נוספת לפני ההמשכה יש להשאיר היטב מפני חימום יתר של מזון חמומת או משקה בתקופה לזינוקת. למניעת התפוצצות מזון חומה ומשך לכוונת, עובד לפני, במהלך ולאחר החימום, יש להשאיר את המזון במנוח הפיקוח בזמן החשייה. ממולץ להכניס כפית מפלסטיק או מכלון זכוכית למשקה, יש להמנע מתייבום יתר ומריחה של המזון. עדיף להעיל את המזון שמתן מדי ולחפוף את חימום נוסף, אם יש צורך.

**זמן חימום והשארה**  
כעת חימום מזון מוקד כפיים הראשונה, מומלץ לרשים את הזמן שצריך למשיקה - לשמש עתיד. ודא שמדי כי המזון חמום היטב ובאופן אחיד אפשר את השארה מוקד בתום חימום, על מנת שהחום יתפשט באופן אחיד במזון וכן ההשארה המומלץ בתום החימום הוא 2 - 4 דקות, אלא אם כן צוין אחרת בטבלה יש להשאיר היטב מפני חימום יתר של מזון חמומת או משקה בתקופה לזינוקת. עין גם בפרק הוראות הפיקוח.

**חומים משוקאות**  
יש להשאיר את המשקה לפחות 20 שניות במקורלג לאתר סיום החימום, על מנת שהחום יתפשט בצורה אחידה. ערבב את המשקה במהלך החימום, אם יש בכך צורך, ותמיד ערבב לאחר החימום. למניעת התפוצצות מזון חומה ופוחית אפשרות, יש לשים במשקה כפית פלסטיק או מכלון זכוכית, ולערבב לפני, במהלך ולאחר החימום.

**מזרר הישול לאור ופסקה**

**אזהרה:**  
התחמם בקטרת פיירקס ממאומה עם מסכת - אור מקפיל את נפחו במהלך הישול. משל עם מסכה בסיום זמן הישול, ערבב את האור לפני זמן ההשארה והוסף מלח, מכלילים וחומה לפי המורה.

**פסקה:**  
השתמש בקטרת פיירקס גדולה, הוסף מים רותחים, קורר מלח וערבב היטב. בשל ללא מסכה ערבב את הפסקה מדי פעם במהלך ולאחר הישול כסדר את הפסקה במהלך זמן החשייה וזמן היטב לאור מוקד.

סוג מזון	מזל מנה	שקמה	זמן דקות
אור חום (מבושל למחרת)	250 ג' 375 ג'	900 ואט	15 - 18 5 - 17.5
אור חום (מבושל למחרת)	250 ג' 375 ג'	900 ואט	20 - 21 22 - 23
אור מעורב (מועד רגיל ואור בר)	250 ג'	900 ואט	16 - 17
דגנים מנושרים (מועד • דגנים)	500 ג' מ'ל מים קרים, הגש לאור 5 דקות חמומה	900 ואט	17 - 18
פסקה	250 ג'	900 ואט	10 - 11

#### חומים מזון לתחנות

##### מזון ותחנות:

הכנס לצלחת חריטה או קרמיקה שנוקה, כסה במכסה פלסטיק. ערבב היטב סביב החימום) והחל למדוד במשך 3-2 דקות לפי ההמשה ערבב שוב ונודות את הטמפרטורה טמפרטורת המשה מומלצת בין 30°C - 40°C

##### חלב לתחנות:

שפך את החלב לתבנית זכרית מעוקר. חם לא נכסה בשום מקרה אין לחמים את בקבוקו הניקו עתה לטמפרטורה של 37°C. שפך לתבנית עלול להתפוצץ או להתחמם יתר על המידה נגד היטב לפני שזן התשהיה שוב לפני ההמשה יש למדוד לבדוק את טמפרטורת החלב או מזון ותחנות לפני החלת לתיווך. טמפרטורת המשה מומלצת: טמפרטורה של 37°C.

חלבה:

חובה לרבוך שוב שוב את מזון ותחנות לפני האגולה, למעשה בויות.

הטבלה הבאה מזהה סוגי לידרות הטעמה ולחמים הנדרשים לחימום המוצרים השונים.

#### חימום משקאות ומזון מוקד

טבלה זו מזהה מידות לידרות הטעמה ולחמים הנדרשים לחימום המוצרים השונים.

מזון (תחנות)	עוצמה	גודל מנה	סוג מזון
1.5 - 1	800 ואט	150 ג'ל, 1 כוס (אחת)	משקאות (קפץ, תה ואיס)
2.5 - 2	800 ואט	300 מ"ל (2 כוסות)	
3.5 - 3	800 ואט	450 מ"ל (3 כוסות)	
4 - 3.5	800 ואט	800 מ"ל (4 כוסות)	
			חראות
			שפך לכוסות וחמים ללא כיסוי: כוס אחת במרחק 2 מטרות, 3 מטרות בטמפר.
			רשאו: במנוף המקורית רמת התשהיה עורבב היטב המשך לאחר 1 - 2 דקות המתנה
			חראות
			מרק
3 - 2.5	800 ואט	1,250	
3.5 - 3	800 ואט	1,350	
4 - 3.5	800 ואט	1,450	
5 - 4.5	800 ואט	1,550	

מזון (תחנות)	עוצמה	גודל מנה	סוג מזון
5.5 - 4.5	600 ואט	1,350	תבשיל (ממנו)
			הכנס את התבשיל לצלחת חריטה או קרמיקה שנוקה כסה במכסה פלסטיק. ערבב מדי פעם בזמן החימום מחדש שוב לפני ההמשה והמשה המשך לאחר המתנה של 2 - 3 דקות.
4.5 - 3.5	600 ואט	1,350	פסטה עם רוטב (ממנו)
			חראות
			החן את הפסטה (לדוגמה ספגטי או נודלים) על צלחת שטוחה מחרסית או קרמיקה. כסה בניילון ועמד המתאים לשימוש במיקרוגל. ערבב שוב לפני ההמשה. המשך לאחר 3 דקות המתנה.
5 - 4	800 ואט	1,350	פסטה מגולגלת עם רוטב (ממנו)
			חראות
			החן את הפסטה המגולגלת (לדוגמה רבולי, טורטיליני) בצלחת שנוקה מחרסית או קרמיקה. כסה במכסה פלסטיק. ערבב מדי פעם במהלך החימום שוב לפני ההמשה והמשה המשך לאחר 3 דקות המתנה.
5 - 4.5 6.5 - 5.5	800 ואט	1,350 1,450	ארוחת בלחית (ממנו)
			חראות
			החן ארוחת הבלחית 2 - 3 מטרותס מגננים בכל מחרסית או קרמיקה. כסה בניילון ועמד המתאים לשימוש במיקרוגל. המשך לאחר 3 דקות המתנה.
7 - 6	800 ואט	1,400	פונדו בגינה מוקד להמשה (ממנו)
			חראות
			החן את פונדו הגינה והחן להמשה בקערות שייפסק בגודל מראים עם מכה. ערבב מדי פעם במהלך החימום. עורבב היטב לפני ההמשה המשך לאחר 1 - 2 דקות המתנה.

תפישרה

מיקוחל חנו מנשור אורילי לרפסרת מנון קפא. ווא מפשיר גערינע את המנון הקפוא תוך זמן קצר זוז יתרון עצום בעקרה שומעשים לנכור אויך אורחים ברת אפשים עוף קפוא חיוב לוחט מופשר לגמרי לפני הבישול. יש להוריד את כל חוטי המזנה מאחוריה ולהשאיר את התוף מאחוריה המקורית כדי לאפשר לכל התולעים לצאת.

תנה את המנון הקפוא על כלי לא חמום. הפשר הפוך באמצע המזנה נהן את תולעים ומוצא את הקריבים מוקדם מכל המפשר. בדרך מדי פעם את האוכל כדי לרוא שהוא לא ממתהים. אם חלקים חלטים ועריכים של המנון הקפוא מתחילים להתרחם, עטוף אותם בפיסות קטנות מאוד של רדיד אולמניום בעת ההפשרה.

אם החלק החיצוני מתחיל להתחם, הפסק את תהליך ההפשרה, הוצא את התוף מהמיקוחל והמנון לרפשי בחוץ במשך 20 דקות לפני שתמשיך.

יש לאפשר 20 דקות לפני שהשוויה, כדי לזרים את תהליך ההפשרה. משר זמן ההשוויה עד להפשרה מלאה תלוי בכמות המנון המופשר. ישן כטבלה הבאה:

**עלה:**  
 מנון ששנה מפשר מחר יותר ממנון עבה, ונחמים קטנים מפשירים מחר יותר מנחמים גדולים. זכור ענה זו בזמן ההלפיה וההפשרה.

לרפשרת מנון קפוא במטפריטוריה של -18 עד -20. בקירוב, היצור בטבלה הבאה:

זמן ודקות)	עובמה	גודל מנה	מגדל מנון
7 - 6	ואט 180	1/2 250	בשר טחון
13 - 8	ואט 180	1/2 500	פסיקיים מבשר לכן
8 - 7	ואט 180	1/2 250	
<b>חראות</b>			
תנה את הבשר והמנון על הצלחת המסתובבת. עטוף קצוות או חלקים עדינים ברדיד אלומיניום. הפוך לאחר חצי מסון ההפשרה. המשך לאחר 15 - 30 דקות המתנה.			
<b>עוף</b>			
15 - 14	ואט 180	500 גרם (2 נחמים)	חלקי עוף
34 - 32	ואט 180	1/2 1200	עוף שלם

(תמשך)

היטום מנון וחבל לרעוקות

טבלה זו מהווה מדריך לדריגות השממה והיטום הנדרשים להיטום המוריים השונים.

Time (שעה)	עובמה	גודל מנה	סוג מנון
30 שניות	ואט 600	1/2 180	מנון רעוקות (בשר)
<b>חראות</b>			
הכנס לצלחת חריטה או קרציקה שמוקה. חמם עם מכסה עד לבסיום הבישול לפני ההגשת. ערבב היטב וברוק את הטמפרטורה הגשך לאחר 2 - 3 דקות המתנה.			
20 שניות	ואט 600	1/2 190	דייסת רעוקות (רגנס + חלב + פירחון)
<b>חראות</b>			
הכנס לצלחת חריטה או קרציקה עמוקה. חמם עם מכסה עד לבסיום הבישול לפני ההגשת. ערבב היטב וברוק את הטמפרטורה הגשך לאחר 3 - 4 דקות המתנה.			
40 - 30 שניות	ואט 300	100 מ"ל / 200 מ"ל	חלב לרעוקות
<b>חראות</b>			
ערבב או נער היטב ושפוך לבקבוק זכוכית משוקף. רחב מוכרח הצלחת המסתובבת חמם ללא מכסה לפני ההגשת. נער היטב וברוק את הטמפרטורה הגשך לאחר 2 - 3 דקות המתנה.			

מזן החימום של הגוריל ממוקם מתחת למפרטת חולי המקורווג. הוא מופעל כאשר תדלית סמורה והלוחות מסומנת. סוכוב הצלחת גורם להשתמת המזון בצורה אחידה

חימום מקדים של הגוריל למשך 3 - 5 דקות יחד את השתמת המזון

כלי בשולו לגוריל:  
על הכלים להיות סגני איש ויכולים להכיל ממתן או להשתמש בכלי בשולו מפלזטיק. הם עלולים להיטמ

מזון הממסם לבישול בגוריל:  
צלליות, נקיקות, מטיקים, תפגור, ביקון, נתניו דג קטנים, נרזים ועל סוגי החוטטס כולל ממרחים

הערה חשובה:  
כאשר תפעילים את המקורווג במצב גורל בכדי, יש לדבר נתיחה את המזון על הרשת העליונה, אלא אם המלץ אחרת.

מיקורווג + גוריל  
מצב בשולו זה משלב את החום המוקדם ממק החימום של הגוריל עם מהירות הבישול של המקורווג. הוא מופעל רק כאשר תדלית סמורה והלוחות מסומנת. סיבוב הלוחות גורם להשתמת המזון בצורה אחידה. דגם זה כולל מצבים של שילוב משולש:

800 ואט + גוריל 450 ואט + גוריל 300 ואט + גוריל  
כלים לבישול במצב מיקורווג + גוריל  
יש להשתמש בכלי בשולו של ינקרו ינקרו לאחר דרכם, על הכלים להיות סגני איש. אין להשתמש בכלים ממתכת במצב משולב, אין להשתמש בכלי בשולו מפלזטיק. הם עלולים להיטמ

מזון ממוסם לבישול במצב מיקורווג + גוריל:  
מזון הממסם למצב בישול מוקדם מוקדם, כמו כן, ניתן להשתמש במצב זה לחודק מזון עשוי כמו גם מזונות הרושים קטן בשולו קצר להשתמת החלק העליון. המזון המבשול המוקדם לבישול במצב זה לבישול עשוי שומעיל. להם עשבה עליונה מושתמת ופריכה ולרומנו, נתיח עוף, יש להפוך באמצע החומכרת. אין בסבלת הגוריל לקבלת מידת נוסף.

הערה חשובה:  
כאשר תפעילים את המקורווג במצב משולב ומיקורווג + גוריל, יש ליתח את המזון על הרשת העליונה, אלא אם המלץ אחרת. אין בהרשות שמכילה במאה.

יש להפוך את המזון באמצע החומכרת, אם רוצים להשתמש משני הצדדים



זמן (דקות)	עוצמה	גודל מנה	סוג מזון
7 - 6	180 ואט	2, 200 ג'	גורם
13 - 11	180 ואט	2, 400 ג'	נחמי פילה רג רג שלים

המאית  
תבו את הודג הקטנה במרכז צלחת שטוחה מוחסנה או קרימיקת סדר את החלקים העצרים ממתח לחלקים העבים. שטוח את חלקי הפילה העצרים ואת זנב הודג השלים בדרדי אלומיניום. הפוך לאתר חצי מזון המפשרוהו  
רגש לאתר 10 - 25 דקות הממתה.

פירות	פירות יער
7 - 6	300 ג'

פירות	פירות יער
15 - 1	2 יחידות
3 - 2.5	4 יחידות
4.5 - 4	2, 250 ג'

פירות	פירות יער
180 ואט	2 יחידות
180 ואט	4 יחידות
180 ואט	2, 250 ג'

המאית  
סדר את תלחתנות בממצל או את הלחם בצורה אופקית על גוריל ממתכת במרכז הצלחת המסומנת. הפוך באמצע חתולך המפשרוהו  
רגש לאתר 5 - 20 דקות הממתה.



מזון סיר	גודל מזנה	עצמה	שלב 1 (דקות)	שלב 2 (דקות)
תפוחי עץ אפויים	2 תפוחים (כל אחד במשקל 400 גרם)	300 ואט + גריל	8 - 7	-
	<p>הוראות</p> <p>הוצא את הלבח התפוחים ומלא אותם בגומינים ויזנה פזר מעליהם שכבש שקדים. רתח את התפוחים על כלי פיירקס שטוח רתח את הכלי ישירות על הרשת התחתונה.</p>			
חלקי עוף	500 גרם (2 נתחים)	300 ואט + גריל	10 - 8	8 - 6
	<p>הוראות</p> <p>מחה על חלקי העוף שטח ותבלינים סודר אותם במעגל על הרשת העליונה.</p>			
עוף צלוי	1200 ג'	450 ואט + גריל	19 - 18	17
	<p>הוראות</p> <p>מחה את העוף בשמן ותבלינים. רתח את העוף על הרשת התחתונה.</p>			
דג צלוי	400 - 500 ג'	300 ואט + גריל	7 - 5	6.5 - 5.5
	<p>הוראות</p> <p>מחה שטח על עור הדג השנים והוסף תבלינים טריים ויבשים. רתח דגים זה לצד זה וראש סמור לזנגב על הרשת העליונה בסיום הצלייה, רתח להם לעמוד 2 - 3 דקות.</p>			

מזון סיר	גודל מזנה	עצמה	שלב 1 (דקות)	שלב 2 (דקות)
פריסות להם קלוי	4 פריסות (כל אחת 25 גרם)	גריל בלבד	4 - 3	3 - 2
	<p>הוראות</p> <p>רתח זן להם זן את פריסות הלהם על הרשת העליונה.</p>			
עגבניות צליות	400 גרם (2 נתחים)	300 ואט + גריל	6 - 5	-
	<p>הוראות</p> <p>חתך את העגבניות לרמאים. פזר עליהן מעט כבנה סודר במעגל בתוך כלי פיירקס שטוח רתח אותו על הרשת העליונה רתח לעמוד 2 - 3 דקות.</p>			
טיסט עגבניה ובציה צהובה	4 תפוחות (300 גרם)	300 ואט + גריל	5 - 4	-
	<p>הוראות</p> <p>קלה תחילה את פריסות הלהם. רתח את חמוטס המזון ואת המליו על הרשת העליונה.</p>			
סוסט נמטח ושא (ראס, אנס, פראוסת בציה)	4 תפוחות (500 גרם)	300 ואט + גריל	6 - 5	-
	<p>הוראות</p> <p>קלה תחילה את פריסות הלהם. רתח את חמוטס המזון ואת המליו על הרשת העליונה. רתח לעמוד 2 - 3 דקות.</p>			
תפוחי אדמה אפויים	500 ג'	800 ואט + גריל	8 - 7	-
	<p>הוראות</p> <p>חתך את תפוחי האדמה לרמאים. רתח את תפוחי האדמה כשטוח חחמון פונה לזכר מוק החימום של הגריל.</p>			
גרסון תפוחי אדמה/ ירקות (מזונג)	450 ג'	450 ואט + גריל	11 - 9	-
	<p>הוראות</p> <p>רתח את תפוחי האדמה. רתח את הירקות בקלי פיירקס קפון. רתח את הכלי על הרשת העליונה. רתח להם להשיל, רתח לעמוד 2 - 3 דקות.</p>			

מדריך ביצוע בפרויקט חום לתחנת טריטום קופסאים

חכם מראש או הקונקציה באמצעות פנוקציה היחסים האוטומטי מראש לטמפרטורה הראויה. השגמת בררנות המעמדה במשלב הביצוע במהלך זר נקווים מנחים לביצוע קונקציה השקטת תמיד בכפופת מטבה בעת הצאת הכלי.

מחזור טרי	גודל מנה	עוצמה	שלב 1 (דקות)	שלב 2 (דקות)	פיקה
					פיקה קפואה (מומכת)
3 - 2	7 300	שלב 1 : 1 450 ואט + 200 °C שלב 2 : גזיל	12 - 11		
					חראות
					הנה את הפיקה על הישת תחתונה גסום האפיקה. הנה לעיון לעמוד 2 - 3 דקות.
					פסקה
6 - 5	7 400	שלב 1 : 1 450 ואט + 200 °C שלב 2 : קונקציה 200 °C	18 - 15		לדירה קפואה
					חראות
					הנה כבלי פיקס במהל ממואם או השאר בקירזה המקורית ודא שיבא ממאומה לריומם במקורבל ובמונר) הנה את תבישל הפסקה קפואה על הישת תחתונה. גסום הבישול. הנה לעיון לעמוד 2 - 3 דקות.
					בשר
					בשר בקר/כבש
					עליז
					(דדגת מדיום)
					עוף עליז
					חראות
					הנה על השק ששן ותבלינים. הנה את הנה השק הראשון כשהתזה פונה כליש מטה. את השני מטה על השק ששן ותבלינים. הנה את השק תחתונה. הנה לעיון לעמוד 5 דקות. כשהתזה פונה כליש מטה.
13 - 10	7 1300 - 1200	180 °C + ואט 600	23 - 20		
					חראות
					מנה על הבקולבש ששן ומבל אותו בגופל. מנה ופסקיה. הנה על הישת תחתונה. עם צד השוקן פונה כליש מטה לאחר הבישול. עסוף ברדיד אלומיניום והנה לעיון לעמוד 10 - 15 דקות.
20	7 1100 - 1000	200 °C + ואט 450	22 - 20		



קונקציה

בישול בעזרת קונקציה היא השיטה המסורתית והמוכרת של בישול מזון בהנחה רגיל במגרת אווריר חם. קופ החום והמזון מסוקנים בדופן האחורית כך שאווריר החם מופסד בתופשות מפיח הז נחיקר על-ידי מערכת החימום העליונה.

כלי בישול למבד קונקציה:

מזון מתמואם לבישול בקונקציה:  
מאג הז יתאם להכנה כל סוגי הכפוקיטטים. להמנות. עונות ודקיקים כמדים. כמו גם עונות פירות עם ספיקי עשיר. בבכ רביר (לפדזוזנות) ותפסיה וספלרה.

מזון מתמואם לבישול בקונקציה:

מאג הז תשלב את אבזיקית התוקורל עם האווריר החם ונקן מקצר את זמן הבישול ובמקביל יוצר משהה עליון שחום ופריז.  
בישול בעזרת קונקציה דוא השיטה המסורתית והמוכרת של בישול מזון בהנחה רגיל אווריר חם המתפסד חודות. למאורד שממקום בדופן האחורית.

מקרקורגל + קונקציה

כלים לבישול במבד מקרקורגל + קונקציה:  
יש להשגמש כבלי בישול שגלי מיקרן קולום לחודר דרכם. צריכים להיות חסויים חום (כגון דגובכית, חרס או חוסניה ללא עיסוה מתכנת). בדומה לכלי בישול המתמאים במרת זיקרונגל + גריל.

מזון המתמואם לבישול במבד מקרקורגל + קונקציה:

כל סוגי הבשר השקן כמו גם תבישל קדרה וכו"ן. שעות סמופ ועונות פירות קילילות. עונות פסא ופירורים. ידקות עליוים, להמנית ולחמים.

עצות וטריקים

המסת חמאה

שים 50 גרם חמאה בכלי זכוכית שטוח וקטן. יסם במסמר פלסטיק  
תהם במשך 30 - 40 שניות במעמדה של 900 ואט. עד להמסת החמאה.

המסת שוקולד

שים 100 גרם שוקולד בכלי זכוכית שטוח וקטן.  
תהם במשך 3 - 5 דקות במעמדה של 450 ואט. עד להמסת השוקולד.  
ערבב פעם אחת או שנישנים במהלך ההמסה השתמש תמיד בכפפות מגנה בעת הוצאת הכלי.

המסת רבש נביש

שים 20 גרם 1 רבש נביש בכלי זכוכית שטוח וקטן.  
תהם במשך 20 - 30 שניות במעמדה של 300 ואט. עד להמסת הרבש.

המסת ג'לטין

השתה דף ג'לטין בפנים (10 גרם) במים קרים במשך 5 דקות.  
לח את הג'לטין המסונן בקערת פיירקס קטנה.

תהם במשך דקה אחת במעמדה של 300 ואט. ערבב לאחר ההמסה.

הגנת איפוזיציה ליעוטת עוגיות

ערבב אבקת להמנת ציפוי (14 גרם) עם 40 גרם סוכר 250 מ"ל מים קרים.  
כערך ללא נוספה בקערת פיירקס במשך 3.5 עד 4.5 דקות במעמדה של 900 ואט. עד שמתפוצץ/יוצא חופן לשיקוף.  
ערבב פעמיים במהלך היישול.

הגנת ריבוב

שים 600 גרם פירוח ולמשל פירות יצי עשורבטים בקערת פיירקס נגודל מתאים עם נוספה  
חסין 800 גרם סוכר וערבב חזק  
בשל עם מסמר במשך 10 - 12 דקות במעמדה של 900 ואט.  
ערבב כמה פעמים במהלך היישול. רחוק שיירות ליעוטת ריבוב קטנה עם מוסים מתורבתים.

תהם המפנס ככדים על המסמס במשך 5 דקות.

הגנת פודינג

ערבב אבקת פודינג עם סוכר וחלב (500 מ"ל חלב) בהתאם להוראות היצרן וערבב היטב.  
השתמש בקערת פיירקס נגודל מתאים עם נוספה. בשל עם נוספה במשך 6.5 עד 7.5 דקות במעמדה של 900 ואט.  
ערבב היטב כמה פעמים במהלך היישול.

קליית שכבת שקדים

פזר 80 גרם שכבת שקדים בתנור אהודר על לחות חריטה או קרמיקה נגודל היטב.  
ערבב כמה פעמים במהלך ההשתמשה במשך 3.5 עד 4.5 דקות במעמדה של 600 ואט.  
תהם לזמן ולעמוד במשך 2 - 3 דקות בתנור המקורי.  
השתמש תמיד בכפפות מסכה בעת הוצאת הכלי.

עברית - 26

מצד מדי	גודל מנה	עוצמה	שלב 1 (דקות)	שלב 2 (דקות)
לחם	6 חתיכות (350 גרם)	100 ואט - 180 °C	10 - 8	-
לחם שום (מלונג, לפני אפייה)	תנור את הבנת המסנן על נייר אפייה על הרשת התחתונה. סדר את הלחמניות במעגל על הרשת התחתונה תהם למזון לעמוד 2 - 3 דקות.	200 °C * ואט 180	10 - 8	-
		200 גרם יני אחות	-	-
עוגת שיש (בצק לא אפוי)	1/2 500	180 °C בלבד	43 - 38	-
עוגות קטנות (בצק לא אפוי)	תנור את הבצק במבנית אפייה מלבנית ממתכת שטוחה וקטנה באורך 25 ס"מ. תהם את העוגה על הרשת התחתונה בסיום האפייה. תהם למזון לעמוד 5 - 10 דקות.	160 °C בלבד	28 - 26	-
		10 x 28 גרם	-	-
עוגות (בצק לא אפוי)	תנור את הקראסונים המצוננים על נייר אפייה על הרשת התחתונה	200 - 250 ג'	20 - 15	-
		1000 ג'	20 - 18	-
עוגת קפואה	תהם את העוגה הקפואה ישירות על הרשת התחתונה. לאחר הפשטה וחיסום, תהם למזון לעמוד 15 - 20 דקות	180 °C * ואט 180	20 - 18	-

## פתרון בעיות וקודי שגיאה

### פתרון בעיות

אם נקבלת בלטה מבעיות המופיעות (לחץ כפתור) את הפתרון המוצע.

זהו מצב רגיל.

- איים בחילוי הפיגמי של המיקרוגל.
- זרימת אוויר מסביב לדלת ולסמנרת החיצונית.
- השתקפות אוויר מסביב לדלת ולסמנרת החיצונית.
- פליטת אדים מאזור הדלת או מפתחי האוויר.
- המכשיר לא מסתיר לפעול כשעלולים על הלחצן **START/30s** (הפעלה 30"ש).

האם החלל סגור היטב?

החזון לא מתבטל.

- האם נקמת את שרשרת הזמן המתאים וזמן רחבת על הלחצן **START/30s** (הפעלה 30"ש)?
- האם הדלת סגורה היטב?

האם יש עומס יתר על המעלה שהשכלי שגורם ללחץ להישיר או לפנסר הפחת לקפיץ?

החזון מתבטל יתר מדי.

- האם שרשרת הזמן שחוקרר מתאים לזמן החזון שאובנס לניקורר?
- האם דרגת הנוגעת שובתרה מלאמת?

החזון אינה זולקת.

- טעויות בחימום אין להחליף את הנוגרת ללא עזרה פנה לשרות הלקוחות הטורשה של **Samsung** הקרוב אליך כדי לראות את באג של מהדס מוסמך לצורך החלפת הנוגרת.

יש תופעות במכשירי רדיו או טלוויזיה עקב פעולת המיקרוגל.

- ייתכנו שבשום נקיים בקליטת מכשירי טלוויזיה ורדיו בזמן פעולת המיקרוגל. זהו מצב רגיל לפתרון הבעיה חתקן את המיקרוגל הדחוק ממכשירי טלוויזיה, רדיו ואפנסות.
- אם זרחה חתקה במיקרו-עמבר של המיקרוגל, ייתכן שהתמונה שתבטש לפתרון הבעיה נתקן את חתק החשמל וחבר אותו מחדש כיון מחדש את השעה.
- בחזון המכשיר יש יציאות נקולות נפץ?
- האם השתמשת בכלי עם עיסורי מתכת?
- האם השארת סדלג או כלי מתכת אחר בחזון המיקרוגל?
- האם יש רדיו אלומיניום הקרוב מדי לדיסקט?

עשו וזיהו לא נמצא נידשים בתפעולת הראשונה.

- זהו מצב נדיר שצובר כמותה מבעולת החימום של הרכיבים החודשים העשן וזרירות הלא נעשים יעלמו לחלוטין לאחר 10 דקות של פעילות.

כדי להפיק את הריח מחד וחדר, תפעל את נמנר המיקרוגל כאשר מייז לישון או מלה לישון מנוחים בארון.

אם הוצאתו מסעיף הול לא עזרו לך לזכור את הבעיה פנה לניכר שירות הלקוחות של **SAMSUNG** באזור.



כן מראש את הרכיבים הבאים:

- מספר הדגם והמספר הסידורי, מודפסים בדרך כלל על גב המיקרוגל.
- פילט האחריות שלך.
- תוארו כרטיז של הבעיה.
- לאתר נקן נספח המקומי או לניכר שירות לאחור מכרירה של **SAMSUNG**.

### קוד שגיאה

הודעת "E" מופיעה

- נקמה את המכשיר וברוך אף יש מים בשטח סביב המכשיר. כבה את המיקרוגל ונסה להפעיל שוב את הבעיה חוזרת, התנשיר למרכז שירות הלקוחות המקומי של **SAMSUNG**.

מופיעה הודעת "E12" -

- משמעות הודעת "E12" - "E" היא קפי בוישן הזנים. בעיה זו עלולה לריווע עקב חתחת הגבחה בחלל המכשיר כאשר מפעלים את המיקרוגל שוב זמן קצר לאחר הפעלה האחרונה. במקרה זה, מכיון שיתכן שחישן הזין אינו נפגם ככה את המיקרוגל ונסה להמירר מחדש את הבעיה חוזרת, התקשר למרכז שירות הלקוחות המקומי של **SAMSUNG**.

מופיעה הודעת "E24" -

- הודעת "E24" - מנגנת לפני התמונות יתר של המיקרוגל, אם מופיעה הודעת "E24" - לחץ על הלחצן עזרה/הסקה כדי להפעיל את מצב האוטומל. לאחר שהמכשיר מנקוד, נסה להפעיל אותו. אם הודעת "E24" מופיעה שוב פנה למרכז שירות הלקוחות המקומי של **Samsung**.
- במקרה של קודי שגיאה שאינם ששמים כאן, או במקרה שהסרתן הנוגעת לא פונדה את הבעיה פנה למרכז שירות הלקוחות המקומי של **Samsung**.



תזכיר

### תפרטים טכניים

SAMSUNG שואפת רישור את מוצריה בכל עת  
מן מפרטי העיצוב וכן החזקות להשתמש במדריך זה כחומים לשיונים ללא חרעה מראש.

MC21TCTC--	דגם
מקור מרנח 230 וולט - 50 ארץ AC	מקור מרנח
2900 אינץ' 1400 אינץ' 1500 אינץ' 2100 אינץ' לכל חיתוך	עריכת חשמל עוצמת מרובות מדרגות גריל (גוף חימום) מאוונקציה (גוף חימום)
100 אינץ' / 900 אינץ' 5 - דדגות (IEC-705)	הספק יצאה
2450 מגר-הרץ	תדירות הפעלה
517 x 297 x 467 ס"מ 358 x 235.5 x 327 מ"מ	מידות (ר' x ג' x ע) חיצונית החל פנימי
28 ליטר	נפח
17.8 מ"ג בתדירות	משקל נטו

לפי מטרם עולמם לרעם 50



